

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DE LA CONTRACTACIÓ DE L'ACORD MARC CONSISTENT EN LA SELECCIÓ DE DIVERSES EMPRESES PEL SUBMINISTRAMENT DE QUEVIURES AMB PREU DE MERCAT REFERENCIAT, PELS USUARIS DE LA GERÈNCIA DE SERVEIS RESIDENCIALS D'ESTADA TEMPORAL I RESPIR DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA (5 LOTS).

Nº Expedient: 2025/0003608

1. OBJECTE

Constitueix l'objecte del present plec la fixació de les condicions tècniques que regularan l'acord marc per a la contractació d'empreses que subministrin els queviures que es relacionen en la descripció dels següents lots:

Lot 1: aus, conill i ous
Lot 2: vedella
Lot 3: porc i xai
Lot 4: fruites i verdures
Lot 5: Peix fresc i congelat

2. DESCRIPCIÓ DE L'OBJECTE

2.1. Descripció i característiques.

Els productes de cada lot objecte de subministrament es relacionen a continuació. Cada article està descrit amb un número de codi i una denominació, que el proveïdor ha d'utilitzar per a l'albarà que ha de lliurar en fer la descàrrega dels articles.

Els productes hauran de complir les característiques descrites a les fitxes tècniques dels queviures, incloses a l'Annex 1.

Lot 1: aus, conill i ous

Codi SAP	Denominació (1)
3002254	Pit de pollastre
3000056	Cuixa de pollastre
3000122	Pernilet de pollastre
3001751	Salsitxa de pollastre
3001750	Salsitxa de pollastre sense sal
3002703	Botifarra de pollastre
3002704	Botifarra de pollastre sense sal
3002280	Carcassa de pollastre
3000057	Gallina
3000262	Pit de gall d'indi
3000050	Carn de gall d'indi
3000228	Conill

Codi SAP	Denominació (1)
3000166	Ous frescos
3002850	Mandonguilles de pollastre
3002851	Pinxos moruns de pollastre
3002852	Aletes de pollastre
3002853	Contra cuixa de pollastre
3002854	Hamburguesa de pollastre
3002855	Blanqueta de gall d'indi
3002856	Picantons de pollastre
3002857	Codorniu

⁽¹⁾ La unitat de mesura pel subministrament serà en quilograms, excepte pels ous frescos que seran dotzenes.

El preu màxim de cada producte serà fix per a tota la setmana, d'acord amb el PREU DOMINANT DE MERCAT de:

- BELLPUIG (aus, conill i ous)

El preu per unitat de mesura es calcularà prenent com a base el preu dominant del mercat abans esmentat referit a la setmana immediatament anterior al subministrament, més el percentatge de gestió i beneficis indicat per l'empresa contractista en fase de licitació. Aquest percentatge podrà ser modificat a la baixa per les empreses per a cadascuna de les comandes.

La llista de preus contemplarà el preu dominant del mercat de referència per a cada producte, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

En el cas dels productes d'aquest lot que no apareguin als llistats de la llotja de Bellpuig, aquests seran oferts per les empreses homologades setmanalment en DIVENDRES, al Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments l'Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de Vida i Comunitat, en una llista de preus on es contempli el preu, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

Es permet que el percentatge de gestió i benefici ofert sigui negatiu.

Lot 2 : vedella

Codi SAP	Denominació (1)
3000060	Crostó tallat
3001775	Ossobuco
3000423	Hamburguesa
3000297	Tripa
3000139	Cap i pota
3000045	Os vedella
3002858	Xurrasco
3002860	Agulla
3002861	Conill de vedella
3003132	Llata

⁽¹⁾ La unitat de mesura pel subministrament serà en quilograms.

El preu de cada producte serà fix per a tota la setmana, d'acord amb el PREU DOMINANT DE MERCAT de:

- MERCABARNA (boví)

El preu per unitat de mesura es calcularà prenent com a base el preu dominant del mercat abans esmentat referit a la setmana immediatament anterior al subministrament, més el percentatge de gestió i beneficis indicat per l'empresa contractista en fase de licitació. Aquest percentatge podrà ser modificat a la baixa per les empreses per a cadascuna de les comandes.

La llista de preus contemplarà el preu dominant del mercat de referència per a cada producte, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

En el cas dels productes d'aquest lot que no apareguin a les estadístiques de productes del vaquí de Mercabarna, aquests seran oferts per les empreses homologades setmanalment en DIVENDRES, al Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments l'Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de Vida i Comunitat, en una llista de preus on es contempli el preu, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

Es permet que el percentatge de gestió i benefici ofert sigui negatiu.

Lot 3 : porc i xai

Codi SAP	Denominació (1)
	PORC
3000105	Llom sense os
3000063	Magra/coll
3002707	Carn picada de porc
3000323	Braons
3000046	Galties
3000155	Peus
3000106	Panxeta
3000044	Careta
3000048	Salsitxa 1ª
3000047	Salsitxa 1ª sense sal
3000055	Botifarra crua
3000054	Botifarra crua sense sal
3000062	Botifarra negra
3000061	Botifarra blanca
3000216	Botifarra d' ou
3000233	Botifarró de ceba mini
3000087	Xoricet
3000226	Xistorra
3000195	Pernil de país desossat
3002284	Ossos de pernil
3002283	Ossos de espinada
3002862	Secret

Codi SAP	Denominació (1)
3002863	Presa
3002864	Costelles agulla
3002865	Pluma
3002866	Xoriç crioll
3002867	Carn preparada per pinxos
3000264	Espatlla de xai
3000281	Cuixa de xai
3002869	Punta pit xai
3001721	Ossos salats
3002902	Lacón extra
3000225	Costella de porc

⁽¹⁾ La unitat de mesura pel subministrament serà en quilograms.

El preu de cada producte serà fix per a tota la setmana, d'acord amb el PREU DOMINANT DE MERCAT de:

- BELLPUIG (porc)
- MERCABARNA (xai)

El preu per unitat de mesura es calcularà prenent com a base el preu dominant del mercat abans esmentat referit a la setmana immediatament anterior al subministrament, més el percentatge de gestió i beneficis indicat per l'empresa contractista en fase de licitació. Aquest percentatge podrà ser modificat a la baixa per les empreses per a cadascuna de les comandes.

La llista de preus contemplarà el preu dominant del mercat de referència per a cada producte, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

En el cas dels productes d'aquest lot que no apareguin als llistats de la llotja de Bellpuig del porc i a les estadístiques de productes de l'oví de Mercabarna, aquests seran oferts per les empreses homologades setmanalment en DIVENDRES, al Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments l'Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de Vida i Comunitat, en una llista de preus on es contempli el preu, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

Es permet que el percentatge de gestió i benefici ofert sigui negatiu.

Lot 4 : fruites i verdures

Lot - Fruita i Verdura			
Codi	Descripció	Codi	Descripció
3000296	Albercoc	3003131	Cebeta
3000006	Kiwi	3002963	Moniato
3000265	Maduixots	3002440	Bròquil
3002255	Mandarines	3002964	Cabdells de Tudela
3000285	Meló	3002965	Carbassa
3000319	Nectarines	3002966	Carxofes
3000107	Pera	3000348	Castanyes

Lot - Fruita i Verdura			
Codi	Descripció	Codi	Descripció
3000001	Plàtan	3000194	Ceba tendra
3000002	Poma golden	3002967	Endívies
3000001	Préssec	3000017	Julivert
3000316	Pruna	3000043	Menta
3000321	Raiïm	3002968	Raves
3000283	Síndria	3002969	Tomàquet Cherry
3000003	Taronja	3002961	Gerds
3000293	Nespra	3000342	Magranes
3000311	Cireres	3002959	Nabius
3000350	Caqui	3002960	Aranja
3000011	Albergínia	3000197	Pinya
3000039	Alls secs	3002970	Espàrrecs de marge
3002949	Api	3002936	Romanesco
3000009	Bledes	3002971	Brots de raves
3000012	Carbassó	3002972	Brots d'alfals
3000007	Ceba	3000411	Cibulet
3000041	Cogombre	3002924	Alfàbrega
3000010	Col olla	3002973	Tomàquet Kumato
3000008	Enciam iceberg	3002962	Carbassó lluna
3000016	Pastanaga	3002922	All pelat
3000000	Patates	3002951	Naps
3000013	Pebrot vermell	3002944	Patata pelada
3002952	Pebrot verd	3002946	Ceba pelada
3000042	Pebrot verd italià	3002943	Pastanaga pelada
3000005	Llimones	3002942	Amanida mesclum/campestre
3000036	Porros	3003042	Rúca
3000014	Tomàquet madur	3002928	Canonges
3000109	Coliflor	3003040	Espinacs
3000429	Mongeta verda	3002330	Poma vermella
3000292	Tomàquet verd	3000004	Clementina
3000037	Xampinyons	3003041	Calçots
3002955	Alls tendres		

⁽¹⁾ La unitat de mesura pel subministrament serà en quilograms.

El preu de cada producte serà fix per a tota la setmana, d'acord amb el PREU DOMINANT DE MERCAT de:

- MERCABARNA

El preu per unitat de mesura es calcularà prenent com a base el preu dominant del mercat abans esmentat referit a la setmana immediatament anterior al subministrament, més el percentatge de gestió i beneficis indicat per l'empresa contractista en fase de licitació. Aquest percentatge podrà ser modificat a la baixa per les empreses per a cadascuna de les comandes.

La llista de preus contemplarà el preu dominant del mercat de referència per a cada producte, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

Es permet que el percentatge de gestió i benefici ofert sigui negatiu.

Lot 5: Peix fresc i congelats

Codi Fitxa	Codi SAP	Producte
1.1	3002443	Salmó filet fresc
1.2	3002634	Lluç filet fresc
1.3	3000268	Lluç filet congelat
1.4	3002731	Lluç llom congelat
1.5	3000025	Salmó congelat
1.6	3000027	Bacallà esqueixat congelat
1.7	3000102	Bacallà dessalat congelat
1.8	3000020	Cap de rap congelat
1.9	3000260	Cua de rap congelada
1.10	3000158	Tonyina relom congelat
1.11	3002730	Sípia neta congelada
1.12	3000299	Morralla congelada
1.13	3000019	Calamars tub congelats
1.14	3000026	Musclos mitja petxina congelats
1.15	3000174	Gambeta (camarón) congelada
1.16	3002102	Gamba pelada congelada
1.17	3002454	Llagostí pelat congelat
1.18	3002380	Carn de musclo cuit congelat
1.19	3002159	Salmó fumat pretallat
1.20	3000324	Bacallà fresc
1.21	3002361	Llobarro piscifactoria fresc
1.22	3002883	Llobarro filet congelat
1.23	3002730	Orada piscifactoria fresca
1.24	3002884	Orada filet congelada
1.25	3002885	Corball filetejat fresc
1.26	3002886	Corball filetejat congelat
1.27	3002331	Rosada congelada
1.28	3003136	Potó congelat
1.29	3003133	Hamburguesa de salmó i lluç
1.30	3003134	Hamburguesa de bacallà
1.31	3003135	Hamburguesa de lluç i llagostins
1.32	3000156	Maire fresca
1.33	3002502	Verat fresc
1.34	3000325	Truita fresca
1.35	3003137	Eglefí fresc
1.36	3000104	Sardina fresca
1.37	3000413	Seitó fresc

⁽¹⁾ La unitat de mesura pel subministrament serà en quilograms.

El preu de cada producte serà fix per a tota la setmana, d'acord amb el PREU DOMINANT DE MERCAT de:

- **MERCABARNA**

El preu per unitat de mesura es calcularà prenent com a base el preu dominant del mercat abans esmentat referit a la setmana immediatament anterior al subministrament, més el percentatge de gestió i beneficis indicat per l'empresa contractista en fase de licitació. Aquest percentatge podrà ser modificat a la baixa per les empreses per a cadascuna de les comandes.

La llista de preus contemplarà el preu dominant del mercat de referència per a cada producte, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

En el cas dels productes d'aquest lot que no apareguin a les estadístiques de productes del peix de Mercabarna, aquests seran ofertats per les empreses homologades setmanalment en DIVENDRES, al Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments de l'Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de Vida i Comunitat, en una llista de preus on es contempli el preu, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

Es permet que el percentatge de gestió i benefici ofert sigui negatiu.

2.2. Embalatge

Els materials d'envasat i embalat i els productes que puguin entrar en contacte amb els productes càrnics així com les fruites i verdures compliran totes les normes d'higiene, i particularment:

- No podran alterar les característiques organolèptiques del producte
- No podran transmetre substàncies nocives per la salut humana.
- Tindran la resistència necessària per garantir una protecció eficaç dels productes.

Els materials emprats per l'embalatge i l'envasat estaran fabricats amb matèries primeres que acompliran les següents condicions:

- No transmetre als productes amb que es posin en contacte substàncies tòxiques o que puguin contaminar-los.
- No cedir substància alguna aliena a la composició normal dels productes.
- No alterar les característiques de composició i els caràcters organolèptics dels productes.

El pes de les bosses de producte indicat a les fitxes tècniques és orientatiu. S'admeten variacions (bosses d'entre 2 i 5 quilos). En els casos que a les fitxes tècniques indiquin pesos d'un quilo, el marge serà de bosses entre 1 i 5 quilos). El pes del peix fresc és aproximat i s'admeten variacions de pes de les caixes (entre 2 i 10 quilos). Un canvi significatiu en les peces senceres (més o menys de 500 gr.) de la mida requerida s'haurà de consultar prèviament.

2.3. Transport

Els vehicles utilitzats pel transport dels productes càrnics així com de les fruites i verdures estaran fabricats i equipats de manera que puguin mantenir les temperatures exigides durant la totalitat del transport.

Si s'utilitza gel per refrigerar els productes frescs haurà de garantir-se l'evacuació d'aigua de fusió per evitar que quedi en contacte amb els productes.

Les superfícies interiors del medi de transport presentaran un acabat que no afecti la salubritat dels productes. Seran llises i fàcils de netejar i desinfectar.

Així mateix, els productes hauran de ser transportats en vehicles o contenidors que estiguin nets i desinfectats.

Els productes no podran ésser transportats amb altres productes que puguin afectar la seva salubritat o que puguin contaminar-los si no estan proveïts d'un envàs que garanteixi una protecció satisfactòria.

La normativa ha aplicar serà el RD 237/2000 (BOE 65 de 16/3/2000), pel qual s'estableixen les especificacions tècniques per complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada, i totes les seves correccions, modificacions, substitucions i derogacions, fins la darrera modificació (annex 4.3.d), per Ordre ITU/1468/2024, de 11 de desembre (Ref. [BOE-A-2024-27081](#))).

Els vehicles destinats pel contractista per al transport dels béns objecte del subministrament hauran de disposar d'un distintiu ambiental de com a mínim eficiència catalogada tipus B. Aquest distintiu haurà de ser l'emès per la Dirección General de Tráfico del Ministerio del Interior.

3. REGLES GENERALS APLICABLES ALS CINC LOTS

Ofertes puntuals:

Veure clàusula 2 del PCAP.

4. NORMATIVA APLICABLE SOBRE LA SANITAT ALIMENTÀRIA

Cadascun dels queviures objecte del present acord marc ha de complir en tot moment la normativa sobre sanitat alimentària.
(Reglament nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris).

La Diputació podrà realitzar controls de qualitat bromatològics dels aliments que consideri adients i amb la freqüència que s'estableixi.

5. PROCEDIMENT DE GESTIÓ DEL SUBMINISTRAMENT REGULAT PER ACORD MARC

La Subsecció de Logística i Subministraments del Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments de l'Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de Vida i Comunitat, farà les comandes d'acord amb el procediment establert a la clàusula 2) del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

En el supòsit que cap empresa pugui subministrar el producte demanat per causes justificades, el Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments podrà demanar el lliurament d'aquest producte a una altra empresa no inclosa en el present acord marc.

Els terminis de lliurament, en cas que no s'indiqui un altre superior a la comanda, serà de 24 hores si la comunicació es realitza abans de les 15:00 hores, i de 48 hores en cas contrari.

El personal del proveïdor realitzarà la descàrrega dels productes fins a l'entrada de la cuina (Edifici Serradell Trabal, Pg. Vall d'Hebron, 171 de Barcelona) dintre de l'horari establert, que serà de les 7,30 a les 10 hores. El transportista avisarà al responsable de la recepció dels articles i li lliurarà el gènere i l'albarà.

El lliurament del articles d'una mateixa comanda es realitzarà en un sol cop.

Un responsable degudament autoritzat per aquesta institució revisarà la quantitat dels productes rebuts i comprovarà la coincidència entre la comanda i el lliurament així mateix podrà realitzar controls de qualitat dels aliments que consideri adients, i amb la freqüència que s'estableixi.

Aquest responsable també constatarà si el vehicle de transport de l'empresa contractista compta amb distintiu ambiental mínim de tipus B o superior si ha puntuat en el criteri 3 de la clàusula 1.11 del PCAP.

En el cas que la quantitat d'algun producte servit no arribi a la quantitat que es demanava, l'empresa contractista subministrarà la part restant abans de les 14 hores del mateix dia. El mateix criteri s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o altres circumstàncies fixades en aquest Plec.

Per fer front a situacions especials sobrevingudes, la Subsecció de Logística i Subministraments podrà efectuar comandes per raons d'urgència (no més de dues al mes) abans de les 12:00h, que hauran de ser servides en un termini no superior a 8 hores.

Qualsevol anomalia en la qualitat del producte, detectada per mitjà dels esmentats controls de qualitat, i que comporti incompliment del contracte, serà penalitzada de conformitat amb el que es disposa a la clàusula 3.6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

ANNEX 1 Fitxes tècniques dels queviures

AL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DE LA CONTRACTACIÓ DE L'ACORD MARC CONSISTENT EN LA SELECCIÓ DE DIVERSES EMPRESES PEL SUBMINISTRAMENT DE QUEVIURES AMB PREU DE MERCAT REFERENCIAT, PELS USUARIS DE LA GERÈNCIA DE SERVEIS RESIDENCIALS D'ESTADA TEMPORAL I RESPIR DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA (5 LOTS).

PRODUCTE: PIT DE POLLASTRE
LOT: 1
CODI PRODUCTE: 1.1

DESCRIPCIÓ

Pit de pollastre fresc.

CARACTERÍSTIQUES

Pollastre fresc, sense os, cartílags , pell ni ferides.
Pes aproximat entre 160-200 grams.
Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat en safates embolcallades que a la vegada estaran disposades dins de caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. .

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006, de 26 de maig;), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea. 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CUIXA DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.2

DESCRIPCIÓ

Cuixa de pollastre fresca.

CARACTERÍSTIQUES

Cuixa anatòmic de pollastre (quarts d'arrest sense espinada), net, sense pota ni ferides. Separat per articulació, amb pell i os.

Pes aproximat entre 260-300 grams.

Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs

durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PERNILET DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.3

DESCRIPCIÓ

Pollastre fresc

CARACTERÍSTIQUES

Porció de les extremitats posteriors que tenen com a suport ossi el fèmur, amb els seus corresponents músculs.

Pes aproximat entre 120-130 grams.

Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nêts, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits

convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: SALSITXA DE POLLASTRE**LOT: 1****CODI PRODUCTE: 1.4**

DESCRIPCIÓ

Salsitxa fresca de pollastre. Preparat de carn elaborat a partir de pollastre , picada embotida amassada juntament amb espècies i additiu.

CARACTERÍSTIQUES

Salsitxa fresca de 18 a 28 mm de diàmetre .
Pes aproximat 30 grams.
Qualitat primera.

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí.
Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006, de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169/2011, de 25 d'octubre i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats,



protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: SALSITXA DE POLLASTRE SENSE SAL

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.5

DESCRIPCIÓ

Salsitxa fresca de pollastre. Preparat de carn elaborat a partir de pollastre , picada embotida amassada juntament amb espècies i additiu.

CARACTERÍSTIQUES

Salsitxa fresca de 18 a 28 mm de diàmetre

Pes aproximat 30 grams.

Tindrà com a característica especial que la seva composició serà exempta de sal.

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BOTIFARRA DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.6

DESCRIPCIÓ

Botifarra fresca de pollastre.

CARACTERÍSTIQUES

Consistència característica de la carn fresca d'au, tova elàstica a pressió excessiva.

Pes aproximat de 120 grams

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea. 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits

convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.



PRODUCTE: BOTIFARRA DE POLLASTRE SENSE SAL
LOT: 1
CODI PRODUCTE: 1.7

DESCRIPCIÓ

Botifarra fresca de pollastre.

CARACTERÍSTIQUES

Consistència característica de la carn fresca d'au, tova elàstica a pressió excessiva.

Pes aproximat de 120 grams

Qualitat primera

Tindrà com a característica especial que la seva composició serà exempta de sal.

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí. Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006, de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del



vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CARCASSA DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.8

DESCRIPCIÓ

Carcassa de pollastre, trossejada, estèrnum i espatlla sense pell.

CARACTERÍSTIQUES

Fresca, sencera
Qualitat primera

EMBALATGE

Es disposaran en caixes de plàstic. Quan el producte no vagi embolcallat individualment, cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla com per ser doblegada sobre els propis productes una vegada introduïts dins de la caixa. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig de 2006), denominació del producte, la marca registrada

o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles néts, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: GALLINA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.9

DESCRIPCIÓ

Gallina fresca

CARACTERÍSTIQUES

Gallina fresca, neta , viscerada, no tindrà ni cap ni potes; es presentarà desplomada, lliure de canons prominents i pràcticament dels no prominents.

Tindran una configuració normal, encara que s'admetrà que tinguin:

- L'estèrnum lleugerament corbat o enfonsat

- Els dors moderadament deprimits

- Suficient greix a la pitrera i a les potes, evitant així que es vegi la carn a través de la pell

No tindran ossos trencats ni ferides ni talls. La pell serà de color rosa clar, múscles de consistència ferma i olor i gust característics

Pes aproximat entre 1500 i 2000 grams.

Qualitat primera

EMBALATGE

Es disposaran en caixes de plàstic. Quan el producte no vagi embolcallat individualment, cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla com per ser doblegada sobre els propis productes una vegada introduïts dins de la caixa. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006, de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles néts, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.



PRODUCTE: PIT DE GALL D'INDI

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.10

DESCRIPCIÓ

Pit de gall d'indi fresc

CARACTERÍSTIQUES

Pit de gall d'indi fresc, sense os , sense pell ni ferides.

Pes aproximat entre 120-130 grams.

Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat en safates embolcallades que a la vegada estaran disposades dins de caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nêts, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CARN DE GALL D'INDI
LOT: 1
CODI PRODUCTE: 1.11

DESCRIPCIÓ

Gall d'indi fresc per estofar

CARACTERÍSTIQUES

Muscles de gall d'indi frescs, sense os, sense pell.
Tallat en daus de 4cm de costat aprox.
Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat en safates embolcallades que a la vegada estaran disposades dins de caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CONILL

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.12

DESCRIPCIÓ

Conill fresc

CARACTERÍSTIQUES

Conill jove fresc sencer, net i viscerat amb cap i fetge.
Pes aproximat entre 1100 i 1200 grams.

EMBALATGE

Es disposaran en caixes de plàstic. Quan el producte no vagi embolcallat individualment, cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla com per ser doblegada sobre els propis productes una vegada introduïts dins de la caixa. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006;de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles néts, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 7°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: OUS FRESCOS

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.13

DESCRIPCIÓ

Ou fresc de gallina

CARACTERÍSTIQUES

Ou fresc de gallina corresponent de la categoria M (mitjans).

Ou amb closca que no han estat sotmesos a tractament de refrigeració o conservació.

Presenten una olor i sabor característics, no han sofert manipulacions que una neteja en sec. La closca serà forta ,homogènia i neta; clara firma, transparent,

sense enturbiment, i el rovell , de color uniforme, podent oscil·lar del groc clar al ataronjat vermellós, sense adherències amb la closca i conservant centrada i sencera

Pes de 55-65grams/unitat

EMBALATGE

Es disposaran en envasos els quals protegiran els ous de possibles ruptures i contaminacions; i tant ells com els materials utilitzats en la seva elaboració compliran les condicions en protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom o raó social i adreça de l'empresa que hagi embalat o encarregat d'embalar els ous, número distintiu del centre d'embalatge (11 en el cas d'Espanya, seguit del nom. reg. sanitari), categoria de qualitat i categoria segons el pes, nombre d'ous embalats, data de consum preferent i recomanacions d'emmagatzematge per a ous de categoria A. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

A més, tenen que anar marcats en la closca, amb caràcters ben visibles e indelebles:

- La classe de l'ou de que es tracta
- La data d'entrada en la càmera frigorífica o el medi de conservació utilitzat
- La procedència

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat.

Cal mantenir una temperatura i humitat adequada. Utilitzar, si és necessari, vehicles isotèrmics per al transport i per mantenir la temperatura constant, entre 15 i 20°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

PRODUCTE: MANDONGUILLES DE POLLASTRE

LOT: 1
CODI PRODUCTE: 1.14

DESCRIPCIÓ

Preparat de carn elaborat a partir de pollastre , picat amassat juntament amb espècies i additiu.

CARACTERÍSTIQUES

Mandonguilla fresca de pollastre elaborada amb pollastre de qualitat primera
Pes aproximat 40grams la unitat.

EMBALATGE

Presentació: Safates de 1 kg.
Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 D'OCTUBRE DE 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les

refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PINXOS MORUNS DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.15

DESCRIPCIÓ

Derivat càrnic marinat-adobat per pollastre.

CARACTERÍSTIQUES

Daus de pollastre adobat amb pimentó i all
Tallat en daus no superior a un parell de centímetres de costat aprox.
Qualitat primera

EMBALATGE

Safates de 1kg.
Estarà disposat en safates embolcallades que a la vegada estaran disposades dins de caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, data de

caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: ALETES DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.16

DESCRIPCIÓ

Aleta de pollastre fresc

CARACTERÍSTIQUES

Aleta de pollastre amb pell sense cops ni vermellor. La pell serà de color rosa clar, múscles de consistència ferma i olori gust característics.

Pes unitat aproximat entre 80-100grams.

Qualitat primera

EMBALATGE

Safata de 1kg.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color,

estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits

convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CONTRACUIXA DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.17

DESCRIPCIÓ

Contracuixa de pollastre fresca.



CARACTERÍSTIQUES

Part del quart del darrere del pollastre que no és la cuixa pròpiament dita.
Sense ferides amb pell i sense os.
Pes aproximat entre 150-200 grams.
Qualitat primera

EMBALATGE

Safates de 1kg.
Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.



Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: HAMBURGUESA DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.18

DESCRIPCIÓ

Preparat de carn elaborat a partir de pollastre , picat amassat juntament amb espècies i additiu.

CARACTERÍSTIQUES

Hamburguesa elaborada amb pollastre de qualitat primera .
Pes aproximat 120gr.-150g.la unitat.

EMBALATGE

Safates de 10 unitats.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 D'OCTUBRE DE 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BLANQUETA DE GALL D'INDI

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.19

DESCRIPCIÓ

Gall d'indi fresc

CARACTERÍSTIQUES

Porció de les extremitats posteriors que tenen com a suport ossi el fèmur, amb els seus corresponents músculs.

Pes aproximat entre 200 grams.

Qualitat primera.

EMBALATGE

Safates de 1kg.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més,

l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits

convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PICANTONS DE POLLASTRE

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.20

DESCRIPCIÓ

Pollastre petit fresc

CARACTERÍSTIQUES

Pollastre petit fresc net, viscerat, no tindrà ni cap ni potes; es presentarà desplomat.

Tindran una configuració normal, encara que s'admetrà que tinguin:

- L'estèrnum lleugerament corbat o enfonsat

- Els dors moderadament deprimit

No tindran ossos trencats ni ferides ni talls. La pell serà de color rosa clar, múscles de consistència ferma i olor i gust característics

Pes aproximat entre 500 i 750 grams.

Qualitat primera

EMBALATGE

Es disposaran en caixes de plàstic. Quan el producte no vagi embolcallat individualment, cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla com per ser doblegada sobre els propis productes una vegada introduïts dins de la caixa. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006, de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la

carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CODORNIU
LOT: 1
CODI PRODUCTE: 1.21

DESCRIPCIÓ

Codorniu fresca

CARACTERÍSTIQUES

Codorniu fresca, neta, viscerada, no tindrà ni cap ni potes; es presentarà desplomada.

La carn serà un color rosat, textura de consistència ferma.

Sense olor o molt tènue, no s'accepta olor a putrefacció o descomposició.

Musculatura uniforme i sense taques.

Pes aproximat entre 120-150grams.

Qualitat primera

EMBALATGE

Es disposaran en caixes de plàstic. Quan el producte no vagi embolcallat individualment, cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla com per ser doblegada sobre els propis productes una vegada introduïts dins de la caixa. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret

640/2006, de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que a l'interior no augmenti la temperatura més de 2°C a l'arribar al destí. D'aquesta manera es garantirà que la temperatura interna de la carn no excedeixi a més de 4°C. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CROSTÓ TALLAT
LOT: 2
CODI PRODUCTE: 2.1

DESCRIPCIÓ

Bistec de vedella procedent del crostó.

CARACTERÍSTIQUES

Bistec fresc de vedella.

Aspecte sucós, una coloració vermella més o menys intensa, una consistència ferma, una brillantor al tall, la seva olor pròpia i absència d'exsudació anormal.

Sense edemes ni hematomes.

Pes aproximat entre 100-120 grams.

Qualitat primera.

EMBALATGE

Estarà disposat en capes alineades per facilitar el recompte de les unitats.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: OSSOBUCO

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.2

DESCRIPCIÓ

Part del genoll de la vaca o la vedella.
Servit sense separar-la de l'os.

CARACTERÍSTIQUES

Peça sencera.
Pes aproximat 200 grams.
No s'admetran carns a les que s'hagi donat un cop de fred per ser tallades, filetejades i es presentin en procés de descongelació.
Qualitat primera.

EMBALATGE

Estarà disposat en capes alineades per facilitar el recompte de les unitats.
Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.
Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la seva classe, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: HAMBURGUESES

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.3

DESCRIPCIÓ

Producte processat a base de vedella i porc trinxada, conservants i colorants

CARACTERÍSTIQUES

Fresca.

Pes aproximat entre 120 grams.

Qualitat primera.

EMBALATGE

Estarà disposat en capes alineades per facilitar el recompte de les unitats. Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge. Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006;de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: TRIPA
LOT: 2
CODI PRODUCTE: 2.4

DESCRIPCIÓ

Fragment d'estómac i bull de remugadors de composició semblant a la carn i que es consumeix amb adobs picants.
És un producte de tercera categoria

CARACTERÍSTIQUES

Peça sencera, fresca, neta
Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat en capes alineades per facilitar el recompte de les unitats.
Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.
Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:



Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui despulles té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. Caldrà utilitzar recipients estancs per al transport de les vísceres i despulles. S'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 3°C. a l'arribar al destí. El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CAP I POTA
LOT: 2
CODI PRODUCTE: 2.5

DESCRIPCIÓ

Cap de vedella bullida i desusada i la pota de l'animal

CARACTERÍSTIQUES

Peça sencera, fresca, neta
Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat en capes alineades per facilitar el recompte de les unitats. Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge. Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria. A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.



ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de caducitat Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui despulles té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. Caldrà utilitzar recipients estancs per al transport de les vísceres i despulles. S'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 3°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: OS VEDELLA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.6

DESCRIPCIÓ

Os pertanyents a la canya i el genoll de la vedella fresc

CARACTERÍSTIQUES

Fresc i trossejat

Qualitat primera.

EMBALATGE

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponents a la seva classe i categoria i envasat al buit.

A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: XURRASCO

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.7

DESCRIPCIÓ

Part que s'obté de les costelles de la vedella

CARACTERÍSTIQUES

Fresca
Presentat a tall a tires d'un a dos centímetres de gruix
Pes aproximat 150-200 grams.
Qualitat primera.

EMBALATGE

Estarà disposat en capes alineades per facilitar el recompte de les unitats.
Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.
Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la seva classe, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E.

núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: AGULLA
LOT: 2
CODI PRODUCTE: 2.8

DESCRIPCIÓ

Peça que es troba a continuació de les mitjanes sobre l' espatlla també anomenat "filet de pobre".

CARACTERÍSTIQUES

Fresca

Aspecte sucós, una coloració vermella més o menys intensa, una consistència ferma, una brillantor al tall, la seva olor pròpia i absència d'exsudació anormal.

Sense edemes ni hematomes.

Pes aproximat entre 4kg -5,5 grams.

Qualitat primera B

EMBALATGE

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponents a la seva classe i categoria i envasat al buit.

A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la seva classe, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CONILL DE VEDELLA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.9

DESCRIPCIÓ

Part de carn de la vedella està situada a la zona baixa de la cuixa i de l'espatlla.

CARACTERÍSTIQUES

Fresca

Peça irregular

Carn magre amb bastant nervi, greix i tendrum

Pes aproximat 1kg.

Qualitat segona

EMBALATGE

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponents a la seva classe i categoria i envasat al buit.

A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents

externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la seva classe, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: LLATA
LOT: 2
CODI PRODUCTE: 2.10

DESCRIPCIÓ

Carn magre

Peça més petita de la canal, situada en el terç anterior , sent la cara extrema de l'espatlla que recobreix l'os.

Carn magre.

CARACTERÍSTIQUES

Fresca
Forma aixafada
Es distingeix per la línia gelatinosa que separa les dues parts magres...
Especial per estofar, fricandó.
Pes aproximat 1kg.
Qualitat primera

EMBALATGE

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponents a la seva classe i categoria i envasat al buit.
A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la seva classe, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.



PRODUCTE: LLOM SENSE OS

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.1

DESCRIPCIÓ

Llom de poc fresc

CARACTERÍSTIQUES

Fresc

Peces senceres

Pes aproximat 6 kg.

Carn amb olor i color característics del porc

Qualitat primera

EMBALATGE

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del

vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: MAGRA/COLL
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.2

DESCRIPCIÓ

Muscle epaxial del coll, sense os de porc

CARACTERÍSTIQUES

Fresc
Peces entre 1kg -1,5kg
Carn amb olor i color característics del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:



El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la seva classe, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CARN PICADA DE PORC

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.3

DESCRIPCIÓ

Trinxat compost per magre i greix de porc, aigua, amilases, sal, proteïnes, aromes, polifosfats, sucres, estabilitzants, conservants i antioxidants.

CARACTERÍSTIQUES

Carn amb olor i color característics del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BRAONS

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.4

DESCRIPCIÓ

És una part de especejament del porc. Situat entre la unió dels dos ossos de la

pota on es forma el colze.

CARACTERÍSTIQUES

Fresc
Tallat per la meitat
Carn amb olor i color característics del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponents a la seva classe i categoria.
A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu

d'isotèrmic.

PRODUCTE: GALTES
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.5

DESCRIPCIÓ

Muscles maseteres amb os de porc

CARACTERÍSTIQUES

Fresc
Tallat per la meitat
Pes aproximat entre 130-150grams
Carn amb olor i color característics del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponents a la seva classe i categoria.
A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats,

protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PEUS
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.6

DESCRIPCIÓ

Peus de porc

CARACTERÍSTIQUES

Frescs
Crus
Nets, en absència de residus
Qualitat primera

EMBALATGE

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el



marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 .

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui despulles té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. Caldrà utilitzar recipients estancs per al transport de les vísceres i despulles. S'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PANXETA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.7

DESCRIPCIÓ

Muscle del ventre del porc

CARACTERÍSTIQUES

Fresca sense pell

Pes aproximat 2kg – 2,5 kg.

Carn amb olor i color característics del porc

Qualitat primera

EMBALATGE

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui despulles té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. Caldrà utilitzar recipients estancs per al transport de les vísceres i despulles. S'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 3°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CARETA
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.8

DESCRIPCIÓ

Pell de la cara sense orelles de porc

CARACTERÍSTIQUES

Fresc
Pes aproximat 600grams
Carn amb olor i color característics del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui despulles té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. Caldrà utilitzar recipients estancs per al transport de les vísceres i despulles. S'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 3°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració



i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: SALSITXA 1^a

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.9

DESCRIPCIÓ

Salsitxa de porc elaborada a partir de carn de porc picada en fins trossos, barrejats amb greix de porc juntament amb espècies i additius, i posat en panxa natural o artificial

CARACTERÍSTIQUES

Salsitxa fresca de 18 a 28 mm de diàmetre com a màxim

Color rosat brillant

Textura i olor propis de la carn fresca.

Amb les puntes tancades i sense excés de greix

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; BOE de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament

de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: SALSITXA 1ª SENSE SAL

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.10

DESCRIPCIÓ

Salsitxa de porc elaborada a partir de carn de porc picada en fins trossos, barrejats amb greix de porc juntament amb espècies i additius, i posat en panxa natural o artificial

CARACTERÍSTIQUES

Salsitxa fresca de 18 a 28 mm de diàmetre com a màxim

Color rosat brillant

Textura i olor propis de la carn fresca.

Amb les puntes tancades i sense excés de greix

Tindrà com a característica especial que la seva composició serà exempta de sal.

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BOTIFARRA CRUA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.11

DESCRIPCIÓ

Botifarra crua de carn de porc trinxada juntament amb espècies i additius, i posat en panxa natural o artificial

CARACTERÍSTIQUES

Color rosat brillant
Textura i olor propis de la carn fresca
Amb les puntes tancades i sense excés de greix
Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí.
Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; DE 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net,, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1

i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BOTIFARRA CRUA SENSE SAL**LOT: 3****CODI PRODUCTE: 3.12**

DESCRIPCIÓ

Botifarra crua de carn de porc trinxada juntament amb espècies i additius, i posat en panxa natural o artificial

CARACTERÍSTIQUES

Color rosat brillant

Textura i olor propis de la carn fresca

Amb les puntes tancades i sense excés de greix

Tindrà com a característica especial que la seva composició serà exempta de sal

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà lligades entre sí.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el

marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006;de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BOTIFARRA NEGRA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.13

DESCRIPCIÓ

Botifarra feta amb sang i els menuts del porc afegint espècies i additius.

CARACTERÍSTIQUES

Fresca
Olor característic del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà envasada al buit

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BOTIFARRA BLANCA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.14



DESCRIPCIÓ

Embotit elaborat amb carn picada de porc, amanida amb sal i pebre blanc i afegint també additius, que s'emboteix en el budell prim i es cou sense arribar a bullir-la.

CARACTERÍSTIQUES

Fresca
Olor característic del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà envasada al buit
Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1



i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BOTIFARRA D'OU

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.15

DESCRIPCIÓ

Embotit cuit, elaborat amb carn picada de porc, sal, pebre blanc, una mica de papada i ous i afegint també additius.

CARACTERÍSTIQUES

Olor característic del porc

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà envasada al buit

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i

domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: BOTIFARRÓ CEBA MINI

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.16

DESCRIPCIÓ

Botifarra crua de porc que conté sang, ceba, espècies i additius

CARACTERÍSTIQUES

Fresca

Olor característic del porc

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà envasada al buit

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva

classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: XORICET
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.17



DESCRIPCIÓ

Embotit de color vermell, fet amb la mescla de carns picades o trossejades de porc o porc i boví, cansalada o greix de porc, sal, pebre vermell i all.

CARACTERÍSTIQUES

Fresca
Olor característic del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de

2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: XISTORRA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.18

DESCRIPCIÓ

Embotit de color vermell, fet amb la mescla de carns picades o trossejades de porc o porc i boví, cansalada o greix de porc, sal, pebre vermell i all.

CARACTERÍSTIQUES

Fresca
Olor característic del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà envasada al buit
Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i

domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net, el número d'unitats, data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 2°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PERNIL DEL PAÍS DESOSSAT

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.19

DESCRIPCIÓ

Pernil sotmès a una saladura càrnica, és a dir, sotmès a l'acció prorrogada de la sal, de tal manera que garanteix la seva duració per un període més o menys llarg.

CARACTERÍSTIQUES

Olor característic del porc

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentarà envasat al buit.

Estarà disposat amb caixes de cartró.



Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista necessari, suficientment àmplia com per ser doblegada sobre els trossos després de ser ple d'aquell.

En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, ingredients, número de registre, país d'importació, pes net i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004, de 26 de novembre.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: OSSOS DE PERNIL

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.20

DESCRIPCIÓ

Ossos procedents del desossat de les espatlles i cuixes del porc



CARACTERÍSTIQUES

Tallats
Carn amb olor i color característics del porc
Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentaran envasats al buit.
Els envasos i embalatges seran en caixes de plàstic.
Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.
L'embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net i data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració



i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: OSSOS DE ESPINADA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.21

DESCRIPCIÓ

Os de la medulla espinal constituït per vèrtebres i que fa suport de la resta dels ossos de l'esquelet.

CARACTERÍSTIQUES

Fresc

Tallats

Carn amb olor i color característics del porc

Qualitat primera

EMBALATGE

Els envasos i embalatges seran en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

L'embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de

fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: SECRET
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.22

DESCRIPCIÓ

Tall que es localitza entre l'espatlla i la cansalada.

CARACTERÍSTIQUES

Fresc
Tallats
Carn amb olor i color característics del porc
Qualitat primera
Pes unitat aproximadament 700gr.

EMBALATGE

Els envasos i embalatges seran en caixes de plàstic.
Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

L'embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PRESA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.23

DESCRIPCIÓ

Peça del porc situada sobre l'espatlla en concret està adossada a l'escàpula i forma part de la capçalera del llom.

CARACTERÍSTIQUES

Fresc

Tallats

Carn amb olor i color característics del porc amb la presència de greix intramuscular.

Qualitat primera

Pes unitat aproximat 500gr.

EMBALATGE

Els envasos i embalatges seran en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

L'embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats,



protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: COSTELLES AGULLA
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.24

DESCRIPCIÓ

Peça del porc situada al costat de la presa de paleta, de capçal del llom.

CARACTERÍSTIQUES

Fresc

Tallats

Carn amb olor i color característics del porc .

El grup muscular té característiques similars a la presa pel fa a infiltració de grassa però és molt més gran el percentatge que s'acumula sobre la mateixa amb la presència de greix intramuscular.

Qualitat primera

Pes unitat aproximat 250gr.

EMBALATGE

Els envasos i embalatges seran en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

L'embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.



ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: PLUMA

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.25

DESCRIPCIÓ

Peça situada al costat de la presa de paleta , de capçal del llom.

S'extreu de la part final del llom del porc, a la part posterior i molt proper a la "presa".

CARACTERÍSTIQUES



Fresc

Peça triangular

Carn amb olor i color característics del porc .

Carn tendre i amb presència de bon percentatge de greix infiltrat.

Qualitat primera

Pes unitat aproximat 250gr.

EMBALATGE

Els envasos i embalatges seran en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

L'embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E.

núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: XORIÇ CRIOLL
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.26

DESCRIPCIÓ

Embotit de color vermell, fet amb la mescla de carns picades o trossegades de porc o porc i boví, cansalada o greix de porc, sal, pebre vermell i all.
S'elabora sense curar ni dessecar ni fumar.

CARACTERÍSTIQUES

Fresc
Textura consistent sense estar endurit
Olor característic del porc
Qualitat primera
Pes unitat aproximat 100gr

EMBALATGE

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret

640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CARN PREPARADA PER PINXOS

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.27

DESCRIPCIÓ

Daus de carn de porc adobats

CARACTERÍSTIQUES

Fresc

Forma de dau amb un pes aprox 15-18grams

Olor característic del porc

Qualitat primera

EMBALATGE

Safates de 1kg.

Estarà disposat amb caixes de plàstic amb les distintives corresponents a la seva classe i categoria. S'haurà de presentar sempre amb un embolcall protector, sòlidament tancat, que sigui transparent o incolor, o en cas de que sigui de color, estar dissenyat de manera que quedin parcialment visibles, aquest embolcalls no podran ser reutilitzables. En el embolcallament constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, categoria comercial, ingredients, número de registre, data d'envasat i/o embalatge, pes net data de consum preferent. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011. El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, de manera que s'ha de mantenir a l'interior a una temperatura entre 1 i 4°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en

lletres de grans caràcters “transport de carns” així com un rètol amb el qualificatiu d’isotèrmic.

PRODUCTE: ESPATLLA DE XAI
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.28

DESCRIPCIÓ

Potes davanteres del xai

CARACTERÍSTIQUES

Sencera
Fresca
Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentaran envasada individualment encara que es presenti en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l’embalatge.

Els productes hauran d’anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d’aquests productes constarà l’etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s’especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l’embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S’ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d’octubre de 2011.

El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l’embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a

més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: CUIXA DE XAI

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.29

DESCRIPCIÓ

Cuixa de xai

CARACTERÍSTIQUES

Sencera

Fresca

Qualitat primera

EMBALATGE

Es presentaran envasada individualment encara que es presenti en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser

doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.



PRODUCTE: PUNTA PIT XAI

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.30

DESCRIPCIÓ

Punta pit xai

CARACTERÍSTIQUES

Sencera

Fresca

Qualitat primera

Pes aproximat 200gr.

EMBALATGE

Safates de 1kg.

Es presentaran envasada individualment encara que es presenti en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: OSSOS SALATS

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.31

DESCRIPCIÓ

Varietat d'ossos de porc salats incloent costella, os blanc o espinada entre altres.

Sotmès a un procés de saladura per preservar la carn adherida a ells.

CARACTERÍSTIQUES

Tallats

Carn amb olor i color característics del porc

Es diferencia pel seu toc de sal.

Especial per brous

Qualitat primera

Pes aproximat 200gr.

EMBALATGE

Safates /bossa de 1kg.

Es presentaran envasada individualment encara que es presenti en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu

d'isotèrmic.

PRODUCTE: LACON EXTRA
LOT: 3
CODI PRODUCTE: 3.32

DESCRIPCIÓ

Producte càrnic elaborat a partir de principalment de les extremitats davanteres dels porcs i especialment de les races Celta, *Large White*, *Landrace* i [Duroc](#)., sotmès a un procés de salat i curat per aconseguir el seu sabor i textura característic.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera
Cuita
Qualitat superior
Pes aproximat 3-5kg.

EMBALATGE

Es presentaran envasada individualment al buit encara que es presenti en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011,



de 25 d'octubre de 2011.

El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

PRODUCTE: COSTELLA DE PORC

LOT: 3

CODI PRODUCTE: 3.33

DESCRIPCIÓ

Peça de porc que surt de la part del mig del costellam.

CARACTERÍSTIQUES

Tallats amb combinació de carn i greix.

Carn amb olor i color característics del porc

Qualitat primera

Pes aproximat del costellam 3-5kg.

EMBALATGE

Presentació en peça sencera o tallada a demanda.

Es presentaran envasada individualment encara que es presenti en caixes de plàstic.

Cada embalatge anirà entapissat interiorment amb una fulla o pel·lícula de paper impermeable idoni des del punt de vista sanitari, suficientment ampla per a ser doblegada sobre els trossos de carn un cop ple l'embalatge.

Els productes hauran d'anar protegits per envasos de material de plàstic, amb els distintius en color corresponent a la seva classe i categoria . A les bosses i embolcalls d'aquests productes constarà l'etiquetatge el qual haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

El número de registre sanitari del escorxador de procedència, portant a subjecte el marxamo corresponent que garanteixi la salubritat de la carn (Reial Decret 640/2006; de 26 de maig), denominació del producte, la marca registrada o nom i domicili de la raó social, la categoria comercial, el seu contingut net. Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

El producte que procedent de magatzems frigorífics autoritzats per a realitzar operacions de fraccionament, a l'embolcall o bossa i marxamo es farà constar, a més del número d'escorxador de procedència, el del magatzem on ha estat fraccionat.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Vehicles nets, càrrega ben col·locada i transportista correctament uniformat. Cap caixa que contingui carn té que estar en contacte directament en el terra del vehicle. El transport de les carns fresques s'efectuarà en vehicles tancats, protegits convenientment de la temperatura ambient i recoberts al seu interior per materials impermeables de fàcil desinfecció. A més, el vehicle serà isotèrmic a les refrigerades, i no s'acceptarà que a l'interior del producte augmenti la temperatura més de 7°C. a l'arribar al destí.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Els vehicles empleats per al transport d'aquests productes s'utilitzaran exclusivament per aquesta finalitat, i portaran escrit en lletres de grans caràcters "transport de carns" així com un rètol amb el qualificatiu d'isotèrmic.

Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de vida i Comunitat
Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments

PRODUCTE: ALBERCOC
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.1

DESCRIPCIÓ

Fruita quasi rodona , generalment groguenca i en part és carnosa, apelfada i de sabor agradable i amb una a nou llisa d'ametlla amarga.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera , polpa sana i fruita que s'hagi recol·lectat cuitosament i hagi arribat a un desenvolupament suficient. Exempta de tota humitat externa anormal i d'olor estranya, plagues i cops.
Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea.1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: KIWI
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.2

DESCRIPCIÓ

Fruita de la actinídia, de forma semblant a un ou, pell resistent i repleta de pelussa. La seva polpa és de color verd i repleta de petites llavors negres.

CARACTERÍSTIQUES

Sencer, sense ferides, correcte grau de maduració, exempt de cops o alteracions en la seva pell.

Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea.1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: MADUIXOTS
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.3

DESCRIPCIÓ

Planta rosàcia de flors blanques o grogues i fruit vermell , suculent i fragant. El maduixot és el fruit gran, és aquesta planta, de sabor més agre.

CARACTERÍSTIQUES

Sencer, sense ferides, frescs però no rentats, prevists del seu càlid i un curt peduncle verd no dessecat, exempta de terra ,lleuger defecte de forma. Exempta de tota humitat externa anormal i d'olor estranya, plagues i cops.
Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea. 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: MANDARINES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.4

DESCRIPCIÓ

Mandarina petita i de forma aixafada. De polpa dolça, suc perfumat i esclofolla que es separa amb facilitat.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, firma, exempta d'alteracions que modifiquin el seu aspecte o

característiques organolèptiques. Contingut mínim en suc: 40%. Exempta de tota humitat externa anormal i d'olor estranya, plagues i cops.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea. 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: MELÓ

LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.5

DESCRIPCIÓ

Planta de talls rastres, fulles lobulades, flors groguenques i fruit el·lipsoïdal, d'un a tres decímetres de llarg, amb closca de color variat (groc, verd) i carn olorosa, dolça, tova i aquosa.

CARACTERÍSTIQUES

Sencers, suficientment desenvolupats i madurs, amb la forma i color característics de la seva varietat, amb aspecte fresc i sense talls ni macadures.

Qualitat primera.

Per a millor identificació s'etiquetaran per categories:

Verd: Categoria I · Groc :Categoria II Blanc: Categoria III

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport



de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: NECTARINES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.6

DESCRIPCIÓ

De la família dels préssecs, la seva pell és fina, llisa i brillant. La polpa normalment és de color groc i vermell en el seu interior junt a l'os.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, sana i fruita que s'hagi recol·lectat acuradament i hagi arribat a un desenvolupament suficient i exempta de tota humitat externa anormal i d'olor estranya, plagues i cops.

Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PERA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.7

DESCRIPCIÓ

Forma allargada, ample en la base i estreta en la zona del peduncle. De pell de color verd-marró.
La carn és granulada, dolça i molt sucosa.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, sana, exempta de cops o alteracions deguts a cops o plagues.
Pot presentar un lleuger defecte de forma i coloració.
Exempta d'olor i/o sabor estrany així com d'humitat exterior anormal.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.



A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre

Pes

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PLÀTAN

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.8

DESCRIPCIÓ

Fruita de forma allargada i corbada, de pell corrosa de color groguenca.

Carn blanca, però compacta i tova a la vegada. D'olor agradable i gust suau i delicat



CARACTERÍSTIQUES

Sencer, amb suficient grau de maduració, amb aspecte fresc, exempt de taques i macadures. Homogeneïtat de coloració.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: POMA GOLDEN**LOT: 4****CODI PRODUCTE: 4.9**

DESCRIPCIÓ

Fruita del poma, de forma globosa.

Quan està una mica verd és més cruixent i sucós. Lleugerament àcida i perfumada.

Al madurar és groguenca, cruixent i aromàtica.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, polpa exempta de defectes, sana sense podridures. Exempta d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PRÉSSEC
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.10

DESCRIPCIÓ

Fruita que segons la varietat és més o menys esfèrica , de pell prima i vellosa. De color vermell-taronja-groc. La seva polpa es sucosa i agradable i adherida a un os rugós.

CARACTERÍSTIQUES

Sencer, sa sense podridures, exempta d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.
Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PRUNA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.11

DESCRIPCIÓ

Fruit de pell fina i llisa i carn més o menys sucós i dolç.

Té un os llenyós i dur que embolcalla una ametlla amarga .De color groc.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera sense podridures, exempta d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea. 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: RAÏM

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.12

DESCRIPCIÓ

Fruita de la vinya. És un gra rodó i sucós. El qual neix agrupat amb altres, adherits

tots a un vestigi comú.

CARACTERÍSTIQUES

Exempt de signes visibles de podridures, grans sencers, raïm ben formats, grans normalment ben desenvolupats, els grans de raïm estaran units a la branqueta. Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat



PRODUCTE: SÍNDRIA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.13

DESCRIPCIÓ

Planta cucurbitàcia, de tall laminós vellós, flors grogues i fruits quasi esfèrics, de gran mida, amb un tall verd i polpa carnosa aquosa i dolça

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, ferma i suficientment madura: el color i sabor de la polpa té que correspondre a un estat de maduresa suficient.
Sana, no rebentada, neta, exempta de còps i paràsits.
Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar

contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: TARONJA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.14

DESCRIPCIÓ

Fruit de forma globosa, pell de color entre vermell i groc i polpa dividida en grills comestibles, sucosos i de sabor agredolç.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, sana, exempta de dessecació anormal i de ferides o cops externs.
Calibre mínim 53mm.
Fruit amb un estat de maduresa i desenvolupament correcte.
Contingut mínim de suc de 30 a 33%, segons la varietat.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Pes
Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: NESPRA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.15

DESCRIPCIÓ

Fruit de forma oval, amb pell dura i corrosa. La seva carn sucosa és dolça o lleugerament àcida, amb una llavor que ocupa més del 40% del volum del fruit.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, amb peduncle, sana, s'exclou els afectats per podridures o alteracions per cops o d'insectes.
Neta i polpa intacta.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Pes
Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CIRERES
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.16

DESCRIPCIÓ

Fruit provinent del cirerer, arbre de flor blanca i fulles aspres.
Dolça i encarnada i sucosa

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, madura amb aspecte fresc. Exempt de taques, cops o d'insectes.
Previstes del seu peduncle(excepte les Picotes)
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de

transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CAQUI

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.17

DESCRIPCIÓ

Fruit provinent de l'arbre de la família de les ebenàcies del Japó, de fruit rodó, molt dolç i carnós.

Es cultiva a Europa i Amèrica.

CARACTERÍSTIQUES

Sencer, madur, bona coloració de pell, exempta de taques, cops o d'insectes.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ALBERGÍNIA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.18

DESCRIPCIÓ

Planta solanàcia de fulles grans i amb agulles, flors morades i fruit llarg, de color morada intensa per fora i blanc groguenc per dintre, amb moltes llavors.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte fresc i firma, net.

Forma, coloració i desenvolupament típic de la varietat.

Prevista de peduncle.

Grau de desenvolupament suficient, sense que la polpa sigui fibrosa o llenyosa.

Exempta de cremades pel sol, olor i/o sabor estrany i humitat exterior anormal. La tolerància del calibre no serà superior a 5mm. del diàmetre inferior, ni a 10gr. del pes mínim

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ALLS SECS

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.19

DESCRIPCIÓ



Planta liliàcia que produeix un bulb compost per grills (dents) de color groguenc i embolcallats per una membrana fina i gris. Fort sabor acre i penetrant aroma.

CARACTERÍSTIQUES

Bulbs sans, firmes, nets, exempt de danys, exempt de senyals de florit, exempt de brots visibles des de l'exterior, des previst d'olor i sabor estrany i d'humitat exterior anormal.

Calibre mínim de 3mm determinat pel diàmetre màxim de la secció equatorial, Un 10% de bulbs poden tenir calibre superior o inferior a l'anomenat sent un 3% aquells amb calibre inferior, el qual serà igual o superior a 25mm.

Presentant en bulbs i amb la tija tallada, sense que aquesta pugui tenir una llargada superior a 3cm.

Procedència: zona centre i sud est d'Espanya

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge estarà en sacs de malla e identificats.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (si estigués)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar

contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: API
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.20

DESCRIPCIÓ

Planta amb un tall sucós, gros com una penca cilíndrica fibrosa, el qual el tronc o base surten unes fulles grans.

CARACTERÍSTIQUES

D'aspecte fresc i color verd, sencer, sans i exempta de defectes.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge es fera amb apis alineats en envàs de cartró o plàstic o bé en manats col·locats a l'envàs. En aquest últim cas cada manat tindrà el mateix nombre d'unitats. En l'envàs sempre tindrà les característiques necessàries per garantir la producció del producte.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte amb la menció de "BLANQUEJATS" o del tipus de color que pertoqui (tan sols si no es visible des de l'exterior)

Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Calibre (indicant la paraula "Mitjans" i el nombre d'unitats o manats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: BLEDES
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.21

DESCRIPCIÓ

Hortalissa composta per un gros tronc, rodejada de nombrosos talls amples i carnosos amb fulles grans i nervades que neixen a la meitat del tronc.

CARACTERÍSTIQUES

Sana, fulla firma i sencera, néta de terra, exempta de danys causats pel sol o les gelades, sense sabor amarg.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CARBASSÓ

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.22

DESCRIPCIÓ

Carbassa petita, de pell verda i carn blanca. Es recol·lecten tendres abans que les seves llavors s'hagin endurit.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte fresc i firma, sencer i previst d'un peduncle, exempt de talls i cop i a més ha d'assegurar un grau de desenvolupament suficient, sense que les llavors s'hagin endurit.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les



parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CEBA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.23

DESCRIPCIÓ

Planta hortícola de la família de les liliàcies amb fruit en forma de bulb. Aquests són globosos, més o menys acatades segons la varietat i de coloració variable, d'olor fort i sabor més o menys picant.

CARACTERÍSTIQUES

Bulbs sencers i sans, nets i exempt de podridures, danys causes per les gelades, olor i sabor estrany, així com també d'unitat d'exterior anormal. Suficientment secs i sense brotar. Desproveït d'arrels així com tija resistent.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en sacs de 10kg.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Pes
Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: COGOMBRE

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.24

DESCRIPCIÓ

Planta de la família de les cucurbitàcies, rugosa i aspre, amb talls rugosos i fruita polposa i cilíndrica.

CARACTERÍSTIQUES

Sencer, nets, pràcticament exempt de matèries estranyes visibles i firmes. Sense sabor amarg, bastant ben formats. Poden presentar lleugers defectes de color i lleugera ferida causades per la manipulació o el rentat. El pes mínim dels cogombres es fixa en 180grams i el diàmetre té que estar entre 4 i 7cm. Desprevist d'olors i/o sabors estranys, així com d'humitat d'exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró..

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció.

Categoria

Pes (indicant màxim i mínim)

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: COL OLLA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.25

DESCRIPCIÓ

Planta hortense de gros tronc i fulles amples i quelcom carnoses.

CARACTERÍSTIQUES



Senceres, aspecte fresc, sense obrir ni espigar , exempta de cops i altres danys, el tronc té que ser curt lleugerament per sota del naixement de les fulles i aquestes han d'estar ben subjectes. El tall té que ser net.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
Pot presentar-se envasades o a granel
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció.
Categoria
Pes o nombre d'unitats
Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat



PRODUCTE: ENCIAM ICEBERG
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.26

DESCRIPCIÓ

Amanida exclusiva d'iceberg, sent tipus d'enciam més dur i amb color més blanquinós que les demés, destacant la seva textura cruixent i el sabor es suau i un toc aquós.

Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.

Aspecte fresc.

Exempt de defectes, sa sense podridures i d'humitat interior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera

EMBALATGE

Bosses de 500gr.aproximadament.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PASTANAGA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.27

DESCRIPCIÓ

Planta biennal, el qual la seva arrel grossa i fusiforme, groga o vermella, emmagatzema gran quantitat de reserves alimentàries i sucoses.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, neta, pràcticament exempta de matèries estranyes, visibles, firmes. No bifurcades, desproveïdes d'arrels secundàries.

Poden presentar lleugeres deformacions, lleugers defectes de color i lleugeres ferides causades per la manipulació o el rentat.

Les arrels de longitud inferior a 10cm poden tenir la part superior verd o púrpura de fins 2cm. Les demés, aquesta col·locació poden arribar fins a 3cm. Les arrels no tenen que estar menys de 20mm de diàmetre o pesar menys de 50gr, si es calibren en pes.

Desproveïts d'olors i/o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal. Suficientment seques si han estat rentades.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en sacs de 5 quilos on les pastanagues seran desfullades i



soltes.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció.

Categoria

Pes

Calibre (opcional)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PATATES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.28

DESCRIPCIÓ

Planta solanàcia, que produeix tubercles subterranis, carnosos i molt feculents amb pell que embolcalla la seva carn groguenca.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera i sense deformacions, sanes i consistents, nets de terra i altres impureses, exemptes d'humitat d'exterior anormal, cops, talls, germinació o pell verdosa

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en sacs de 10 quilos. Els sacs estaran precintats o cosits mecànicament.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Inscripció "Patata de consum"

Grup

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Contingut en net

Calibre

Data d'envasat expressada amb el dia, el mes i l'any

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C



El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PEBROT VERMELL

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.29

DESCRIPCIÓ

Planta anual de la família de les solanàcies, de flors blanques i fruit buit ple de llavors. De pell fina i brillant. Primerament verd i després vermell o groc. El seu sabor és dolç, picant o sense acritud segons la varietat.

CARACTERÍSTIQUES

Sencers, d'aspecte fresc, firma i turgent, nets i sans, ben desenvolupats, previst del seu peduncle, exempt de taques causats per malalties, paràsits, cremades de sol o gelades. Desproveïts d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de cartró o plàstic.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

País d'origen o zona de producció

Color, tipus, varietat

Categoria

Mencionar "SENSE CALIBRAR"

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PEBROT VERD

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.30

DESCRIPCIÓ

Planta anual de la família de les solanàcies, de flors blanques i fruit buit ple de llavors. De pell fina i brillant. Es recull quan encara està verd.

El seu sabor és dolç, picant o sense acritud segons la varietat.

CARACTERÍSTIQUES

Sencers, d'aspecte fresc, firma i turgent, nets i sans, ben desenvolupats, previst del seu peduncle, exempt de taques causades per malalties, paràsits, cremades de sol o gelades. Desproveïts d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de cartró o plàstic.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

País d'origen o zona de producció

Color, tipus, varietat

Categoria

Mencionar "SENSE CALIBRAR"

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PEBROT VERD ITALIÀ

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.31

DESCRIPCIÓ

Planta anual de la família de les solanàcies, de flors blanques i fruit buit ple de

llavors. De pell fina i brillant. Es recull quan encara està verd.
El seu sabor és dolç, picant o sense acritud segons la varietat.

CARACTERÍSTIQUES

Sencers, nets i sans, firma, d'aspecte fresc, exempt de taques o alteracions que modifiquen al seu aspecte i desenvolupament

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de cartró o plàstic.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
País d'origen o zona de producció
Color, tipus, varietat
Categoria
Mencionar "SENSE CALIBRAR"

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: LLIMONES**LOT: 4****CODI PRODUCTE: 4.32**

DESCRIPCIÓ

Fruit del llimoner de pell dura i forma ovalada, color groc i polpa groguenca de sabor àcid.

CARACTERÍSTIQUES

Sencers, firmes, lleugeres alteracions de forma, pell tacada degut a insectes, malalties o causes mecàniques. Exempt de dessecació anormal. Contingut mínim en suc: 25%

EMBALATGE

L'embalatge serà normalment en malla.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

País d'origen o zona de producció.

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PORROS
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.33

DESCRIPCIÓ

Planta hortícola de flors de color blanc vermellós, el qual la seva arrel es molt semblant a una ceba. De forma allargada, blanca de la part més tendra i verda per les fulles.

CARACTERÍSTIQUES

Sencers, amb aspecte fresc, net, sans i exempta d'humitat exterior

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de cartró o plàstic i es presenta en manats

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

País d'origen o zona de producció.

Nombre de manats

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169

/2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: TOMÀQUET MADUR

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.34

DESCRIPCIÓ

Planta solanàcia. Polpa saborosa, sucosa, suculenta i refrescant.

CARACTERÍSTIQUES

Sencer, net i sans, d'aspecte fresc, polpa ferma, exempt de taques, cops o alteracions que modifiquen el seu aspecte i desenvolupament, exempt d'humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró..

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció.

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: COLIFLOR

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.35

DESCRIPCIÓ

Variant de la col, de forma rodona, amb pelles de granets blanc-cremosos apinyades.

CARACTERÍSTIQUES

Sencer, d'aspecte fresc i firma. Ben formada, robustes i compactes. De gra molt atapeït. Neta i exempta d'adob. Color blanc o marfil, desproveït d'olor i sabor estrany, sense humitat exterior anormal. Pot permetre una lleugera forma,

desenvolupament i coloració. També pot portar una lleugera pelussa.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
Pot presentar-se envasades o a granel
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció.
Categoria
Pes o nombre d'unitats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat



PRODUCTE: MONGETA VERDA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.36

DESCRIPCIÓ

És la llavor de la fesolera (també mongetera o bajoquera), que creix junt amb altres llavors dins d'una tavella o bajoca llarga, estreta i plana .Es tracta d'una planta concreada de la família de les fabàcies o lleguminoses.
Les fesoleres, poden ser enfiladisses o de mata baixa segons la varietat. És una planta anual de filles simples de color verd fosc i flors blanques.

CARACTERÍSTIQUES

La mongeta verda, com altres productes recol·lectats fisiològicament immadurs , tenen una activitat metabòlica alta i, en conseqüència, unes taxes de transpiració i de respiració també elevades per tant. Així doncs la qualitat idònia es que no sigui groguenca, augment de fibrositat, pansiment, cremades que es manifesten per tons marrons, desenvolupament de floritures, que ocorren com a conseqüència de l'exposició de les beines collides al sol, així com a condicions d'escassa ventilació quan el producte encara no ha estat prèviament refredat, circumstància en què una escassa circulació d'aire resulta encara més nociva que en producte a temperatura baixa.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró..
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: TOMÀQUET VERD
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.37

DESCRIPCIÓ

Planta de la família de les solanàcies, de flors blanques. La seva polpa és sucosa, saborosa ,suculenta i refrescant.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte sencer, d'aspecte fresc i sa. Polpa ferma ,exempt de taques, cops o alteracions que modifiquin el seu aspecte o desenvolupament. Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents

externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: XAMPINYONS

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.38

DESCRIPCIÓ

És el bolet comestible més conreat a occident, anomenant-se *Agaricus bisporus*.
És un fong de l'ordre dels agaricals

CARACTERÍSTIQUES



Té el capell carnós, bombat i blanquinós, de cama curta, amb anell membranós i d'olor agradable. A la superfície del capell presenta unes rugositats. Les làmines de sota el capell solen ser d'un color marronós grisenc. Al bosc el xampinyó es pot confondre sovint amb el xampinyó silvestre, la diferència és que el silvestre és més gran que no pas l'altre. El xampinyó silvestre és comestible, i per molta gent és de gust millor que el xampinyó comú

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró. La allargada del peu de no ha de ser superior al diàmetre del barret. Les restes del terra, adherida o no, mai no podran superar al 3% del pes total.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Mencionar "NO TALLATS" i "TANCATS"

Tipus de color

Calibre indicant el màxim i el mínim o per la menció "Mitja"

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport e 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E.



núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ALLS TENDRES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.39

DESCRIPCIÓ

L'all *Allium sativum*, pertany a la família de les liliàcies i pot arribar fins a 1,5 m d'alçària. Les fulles són planes de fins a 8mm i les flors, verdoses o blanquinoses, són poc abundants i de vegades inexistents.

L'all tendre és una modalitat de cultiu d'aquesta hortalissa característic del litoral mediterrani. Consisteix a recollir els alls quan la formació de bulb és encara incipient. De fet, es tracta d'un cultiu convencional d'alls en què la recol·lecció s'avança.

CARACTERÍSTIQUES

Part interior (bulb) coloració vermell o morada i les fulles són d'un verd intens. Al contenir una gran quantitat d'aigua, li proporciona una textura creixent i un sabor molt més suau, diluït i agradable.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CEBETA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.40

DESCRIPCIÓ

De la família de las liliàcies, els seus bulbs són allargats, coberts per una embolcall membranós, de la que neixen unes fulles estretes i circulars. El seu sabor es suau i dolç.

CARACTERÍSTIQUES

Bulb sencer i sans, nets, exempt de podridures, suficientment secs, desproveït d'humitat exterior, desproveït d'olor i/o sabors externs, fermes i consistents.
Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de cartró o plàstic i es presenta en manats

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

País d'origen o zona de producció.

Nombre de manats

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: MONIATO

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.41

DESCRIPCIÓ

La moniatera és una planta herbàcia perenne i enfiladissa. Té fulles disposades alternes de dues formes: en forma de cor i palmades. Cada flor té els pètals soldats (*simpètala*). L'arrel tuberosa és comestible amb un gust i color variable

segons cadascuna de les varietats.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera i sense deformacions, sanes i consistents, nets de terra i altres impureses, exemptes d'humitat d'exterior anormal, cops, talls, germinació o pell verdsosa.

Varietat de color desde el vermell clar , al groc fosc fins a la tonalitat més blanquinosa.

Qualitat primera

EMBALATGE

Els sacs estaran precintats o cosits mecànicament.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible sobre un fons de color vermell. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Inscripció "Patata de consum"

Grup

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Contingut en net

Calibre

Data d'envasat expressada amb el dia, el mes i l'any

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E.



núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: BRÒQUIL

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.42

DESCRIPCIÓ

Els **bròquils** o **bròculs** (*Brassica oleracea var. botrytis*) són plantes comestibles de la mateixa espècie que la col.

CARACTERÍSTIQUES

Senceres, aspecte fresc, sense obrir ni espigar, exempta de cops i altres danys, el tronc té que ser curt lleugerament per sota del naixement de les fulles i aquestes han d'estar ben subjectes. El tall té que ser net.

Les fulles de color verd fosc i arrissades. Es caracteritza per formar unes masses globulosas de gemmes florals molt desenvolupades tant en la tija principal com en les aixelles de les fulles. Aquestes masses d'inflorescències han de ser de color verd, gris o morat. Desproveïts d'olors i/o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

Pot presentar-se envasades o a granel.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció.
Categoria
Pes o nombre d'unitats
Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CABDELLS DE TUDELA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.43

DESCRIPCIÓ

Enciams nans romans, pertanyen a la varietat *Lactuca sativa* L.,¹ d'uns 10 cm d'altura.
Tradicionalment es cultiven en el municipi de Navarra de Tudela i al voltant de la ribera d'Ebre.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, d'aspecte fresc, apretat, firma i fulles fortes, gruixudes i molt rugoses

amb el nervi central desenvolupat, el qual el color varia del verd clar de les fulles exteriors al groc de les interiors.

Sans, nets i preparats, es a dir, pràcticament desproveïdes de fulles brutes de terra o sorra i pràcticament exempta de matèries estranyes visibles. Exempta de deteriorament causat per malalties, paràsits, gelades i d'olor i sabor estrany, sense humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró en un contingut de 6 unitats i una bona protecció al producte i no li puguin produir alteracions. En una de les seves cares es marcarà l'etiquetatge.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció.

Categoria

Pes mínim o nombre d'unitats

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de

transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CARBASSA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.44

DESCRIPCIÓ

Espècies botàniques pertanyent al gènere *Cucurbita* i dotades d'una sorprenent variabilitat genètica, que es tradueix, en els fruits, per innumerables formes i colors i també una gran diversitat de talles.

CARACTERÍSTIQUES

Forma grossa i rodona amb color taronja i contenint motles llavors.

Sencera i sense deformacions, sanes i consistents, nets de terra i altres impureses, exemptes d'humitat d'exterior anormal, cops

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

Pot presentar-se envasades o a granel

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció.

Categoria

Pes o nombre d'unitats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CARXOFES
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.45

DESCRIPCIÓ

Planta conreada del gènere Cynara. Es tracta de la mateixa espècie que el card comestible, però la carxofera n'és la varietat scolymus.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte sencer, d'aspecte fresc i sa. Full de color verda i la inferior blanquinosa
fina, exempt de cops o alteracions que modifiquin el seu aspecte o desenvolupament. Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CASTANYES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.46

DESCRIPCIÓ

Fruita del castanyer, arbre de la família de les fagàcies.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte firma ,sencer. Exempta de deteriorament causat per malalties, paràsits, gelades i d'olor i sabor estrany, sense humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CEBA TENDRA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.47

DESCRIPCIÓ

Planta comestibles d'algunes espècies del gènere Allium que es cullen abans de tenir el bulb completament desenvolupat per a menjar-les tendres.

CARACTERÍSTIQUES

Bulbs sencers i sans, nets i exempt de podridures, danys causes per les gelades, olor i sabor estrany, així com també d'unitat d'exterior anormal. Suficientment secs i sense brotar. Desproveït d'arrels així com tija resistent.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de cartró o plàstic i es presenta en manats.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ENDÍVIES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.48

DESCRIPCIÓ

Cichorium endívia, subespècies de la mateixa espècie conreada dins la família Asteraceae.

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, d'aspecte fresc, apretat, amb fulles de color blanquinós o groguenc .

Sans, nets i preparats, es a dir, pràcticament desproveïdes de fulles brutes de terra o sorra i pràcticament exempta de matèries estranyes visibles. Exempta de deteriorament causat per malalties, paràsits, gelades i d'olor i sabor estrany, sense humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró en un contingut de 6 unitats i una bona protecció al producte i no li puguin produir alteracions. En una de les seves cares es marcarà l'etiquetatge.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció.

Categoria
Pes mínim o nombre d'unitats
Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: JULIVERT
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.49

DESCRIPCIÓ

Petroselinum crispum) és una planta de la [família](#) de les [apiàcies](#), també conegudes coma a [umbel·líferes](#).

CARACTERÍSTIQUES

Tiges primes, flors petites i grogues i fulles brillants i aromàtiques de color verd fosc.
Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró i es presenta en manats.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: MENTA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.50

DESCRIPCIÓ

La menta (*Mentha*) és un gènere de plantes amb flor dins la família lamiàcia

Espècie herbàcia perenne i aromàtica

CARACTERÍSTIQUES

Alçada màxima de 120 cm aproximadament.
Fulles amb disposició oposada i simples i de forma oblonga a lanceolada sovint amb el marge serrat.
Flors amb dos llavis i quatre lòbuls amb colors que van del blanc al porpra.
Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró i es presenta en manats
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: RAVES
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.51

DESCRIPCIÓ

Planta amb fulles senceres, primer es desenvolupen en forma de roseta i quan s'espiguen fan una tija d'uns 40 cm d'alt i floreixen en forma de raïm amb flors habitualment blanques formades per quatre sèpals, fan fruit en síliqua (tavella, bajoca o beina) amb diverses llavors petites i rodones. Les arrels es distingeixen entre la part comestible superior i engruixida i la inferior més prima i més profunda. La mida de les arrels en la seva part comestible varia entre fins a 40 cm en els raves pròpiament dit fins a poc més de 2 cm en els ravenets més xics. La forma pot ser allargada o més o menys arrodonida i el color més usual és el vermell o vermell i blanc però també n'hi ha de negres, blancs o grocs.

CARACTERÍSTIQUES

La mida de les arrels en la seva part comestible varia entre fins a 40 cm en els raves pròpiament dit fins a poc més de 2 cm en els ravenets més xics.
Forma allargada o més o menys arrodonida i el color més usual és el vermell o vermell i blanc

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró i es presenta en manats.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: TOMÀQUET CHERRY

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.52

DESCRIPCIÓ

Anomenat també tomàquet cirera, tomàquet raïm.

És un fruit petit i rodonet de barreja genètica entre Solanum pimpinellifolium i tomàquet de jardí domesticats.

Forma esfèrica o lleugerament oblonga de color vermell encara que també existeixen varietat de color taronja, groc, verd i negre.

y

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte sencer, d'aspecte fresc i sa. Polpa sucosa, exempt de taques, cops o alteracions que modifiquin el seu aspecte o desenvolupament. Desproveït d'olors i

/o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: GERDS
LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.53

DESCRIPCIÓ

El gerd, gerdó, gerdonera o cordonera (*Rubus idaeus*) és un arbust de la família de les rosàcies,

CARACTERÍSTIQUES

Fruit sencer amb color vermell no brillant, sense ferides, correcte grau de maduració, exempt de cops o alteracions en la seva pell. Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte amb la menció de "BLANQUEJATS" o del tipus de color que pertorqui (tan sols si no es visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Calibre (indicant la paraula "Mitjans" i el nombre d'unitats o manats)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E.

núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: MAGRANES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.54

DESCRIPCIÓ

Pertany a la família de les *Lythraceae* i al gènere *Punica*, del qual solament hi ha dues espècies: *Punica protopunica* de l'illa de Socotra i *Punica granatum* de la Mediterrània i sud-oest d'Àsia.

CARACTERÍSTIQUES

Fruit gros, globós i indehiscent de 7 a 12 cm de diàmetre de forma arrodonida i hexagonal, amb una gruixuda coberta i moltes llavors.

Té una coberta coriàcia que va des de colors grocs a vermells.

Sencera, sana i exempta de defectes.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte amb la menció de "BLANQUEJATS" o del tipus de color que pertoqui (tan sols si no es visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció
Categoria
Calibre (indicant la paraula "Mitjans" i el nombre d'unitats o manats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: NABIUS
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.55

DESCRIPCIÓ

Planta silvestre que creix en forma de mata de poca altura.
Espècie de planta del gènere Vaccinium.

CARACTERÍSTIQUES

Arbust dioic de grandària petita, de 15 a 50 cm d'altura., de color exterior blavós/lilós i interior vermellós.
Sencera, sana i exempta de defectes.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte amb la menció de "BLANQUEJATS" o del tipus de color que pertoqui (tan sols si no es visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (indicant la paraula "Mitjans" i el nombre d'unitats o manats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ARANJA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.56

DESCRIPCIÓ

Híbrid produït de forma espontània entre l'aranja grossa (*Citrus maxima*, *pampelmusa*, o *pomelo*)^[1] i la taronja dolça (*Citrus x sinensis*) .

Hesperidi que fa fins a 15 cm de diàmetre. Està recobert d'una closca gruixuda, carnosa, desenganxada de l'endocarpí, de color groc o rosat, amb glàndules olioses petites i molt aromàtiques. Té d'11 a 14 carpels, molt sucosos, dolços o àcids segons la varietat, separats per parets membranoses amb un característic sabor amarg que contenen polpa d'un color que va del groc clar al vermell molt intens. Les llavors són escasses, de fins a 1,25 cm de llarg, normalment poliembriòniques, llises, líptiques o apicades, blanques per dins.

CARACTERÍSTIQUES

Arbust dioic de grandària petita, de 15 a 50 cm d'altura., de color exterior blavós/lilós i interior vermellós.

Sencera, sana, exempta de dessecació anormal i de ferides o cops externs

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte amb la menció de "BLANQUEJATS" o del tipus de color que pertoqui (tan sols si no es visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (indicant la paraula "Mitjans" i el nombre d'unitats o manats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:



Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PINYA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.57

DESCRIPCIÓ

Planta herbàcia, perenne, de la família de les bromeliàcies que al contrari que moltes altres espècies d'aquesta família, que són epífits, creix sobre terra ferma. Té una roseta basal de fulles rígides, sèssils, lanceolades, estretament imbricades, amb uns marges dotats d'espines curtes, de 30 a 100 cm de llarg. Poden ser espinoses o no segons les varietats.
Són embeïnats i es disposen de manera que afavoreixen l'acumulació d'aigua a les axil·les d'on la planta pot agafar-la mitjançant arrels adventícies sorgides de les bases foliars o bé a través de pèls absorbents especialitzats. Creixen longitudinalment fins als 120 cm d'altura.
La tija és molt curta, gruixuda i en forma de botella a causa de l'acumulació d'aigua

CARACTERÍSTIQUES

Peça gran i de forma ovoide
Sencera, sana, exempta de dessecació anormal i de ferides o cops externs
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte amb la menció de "BLANQUEJATS" o del tipus de color que pertoqui (tan sols si no es visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (indicant la paraula "Mitjans" i el nombre d'unitats o manats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ESPÀRRECS DE MARGE

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.58

DESCRIPCIÓ

Planta perennes i dioiques.

Varietat salvatge. Planta silvestre i conreada del gènere *Asparagus* amb el nom científic d'*Asparagus officinalis*.



CARACTERÍSTIQUES

Planta fins a 2 metres d'alçada, tiges erectes Desproveïts d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.
Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró i es presenta en manats.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte amb la menció de "BLANQUEJATS" o del tipus de color que pertoqui (tan sols si no es visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (indicant la paraula "Mitjans" i el nombre d'unitats o manats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.



PRODUCTE: ROMANESCO

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.59

DESCRIPCIÓ

Planta comestible de l'espècie de la col. Es tracta d'un híbrid entre el bròquil (*Brassica oleracea var botrytis*) i el bròcoli (*Brassica oleracea var italica*).

CARACTERÍSTIQUES

Sencera, d'aspecte fresc i firma, color verd brillant i amb els meristemes de la inflorescència que adopten la forma d'una espiral logarítmica.

Desproveïts d'olors i/o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

Pot presentar-se envasades o a granel

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció.

Categoria

Pes o nombre d'unitats

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: BROTS DE RAVES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.60

DESCRIPCIÓ

Brot vegetal produït a partir de llavors i collits poc després d'haver començat a germinar.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte fresc i firma .Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o

expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Pes
Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: BROTS D'ALFALS
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.61

DESCRIPCIÓ

Brot vegetal produït pel procés de germinació d'alfals .

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte fresc i firma .Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat

exterior anormal.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CIBULET
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.62

DESCRIPCIÓ

Allium schoenoprasum), espècie de planta conreada inclosa al gènere de la ceba (*Allium*). Planta bulbosa herbàcia i perenne .

CARACTERÍSTIQUES

Planta que arriba a fer 50 cm d'alt.
Fulles tubulars i buides per dins amb un diàmetre de 2 a 3 mm. Les flors són de color porpra distribuïdes en una inflorescència.
Aspecte fresc i firma .Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró..
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Pes
Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ALFÀBREGA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.63

DESCRIPCIÓ

Ocimum basilicum), de la família de les *lamiàcies*, és una herba aromàtica anual, encara que hi ha algunes espècies que són perennes com l'alfàbrega Africana Blava i la Santa Tailandesa.
És de creixement baix (entre 40–60 cm) .

CARACTERÍSTIQUES

Fulles herbàcies de color verd llustrós a l'anvers i una mica més clar al revers .
De mida ample ,de 3 a 5 cm de longitud, lleugerament peciolades i oposades, dentades i de textura sedosa.
Tija erecta i ramificada des de la base.
Aspecte fresc i firma .Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat

exterior anormal.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró..
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Pes

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: TOMÀQUET KUMATO**LOT: 4****CODI PRODUCTE: 4.64**

DESCRIPCIÓ

Tomàquet també anomenat tomàquet marró o negre.
És una varietat del tomàquet desenvolupada per Syngenta Seeds.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte sencer, d'aspecte fresc i sa.
Color marró vermellós fosc
Consistència i textura més rígida.
Polpa ferma, exempt de taques, cops o alteracions que modifiquin el seu aspecte o desenvolupament. Desproveït d'olors i /o sabors estranys, així com d'humitat exterior anormal.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT



Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CARBASSÓ LLUNA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.65

DESCRIPCIÓ

Varietat de carbassó en mida petita, de pell verda i carn blanca. Es recol·lecten tendres abans que les seves llavors s'hagin endurit.

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte fresc i firma, sencer i previst d'un peduncle, exempt de talls i cop i a més ha d'assegurar un grau de desenvolupament suficient, sense que les llavors s'hagin endurit.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o

expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ALL PELAT

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.66

DESCRIPCIÓ

All fresc, net i envasat pel seu consum, preservats en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.

Aspecte fresc i firma.

Exempt de defectes, sa sense podridures i d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de 1 kg aproximadament o bé envasat al buit amb el mateix pes.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat



PRODUCTE: NAPS

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.67

DESCRIPCIÓ

Nap (***Brassica rapa rapa***), és una planta comestible de la família de les brassicàcies (verdures crucíferes),planta d' intersembra i de consum humà, principalment per la seva tija bulbosa.

CARACTERÍSTIQUES

Pell i carn blanca, a excepció dels 1-3 cm superiors que en sobresortir de la terra i rebre la llum del sol adquireix un color porpra, vermell o verdós.
Exempt de defectes, sa sense podridures i d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.
Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de reixeta
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:



Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PATATA PELADA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.68

DESCRIPCIÓ

Patata sotmesa a un procés de rentat, desinfecció i pelat , selecció, trossejat , centrifugat i envasat , llest pel seu consum.
Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.
Aspecte fresca i firma.
Exempt de defectes, sa sense podridures i d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de plàstic amb atmosfera modificada de 5 kg aproximadament o bé amb envasat la buit amb el mateix pes.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CEBA PELADA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.69

DESCRIPCIÓ

Ceba sense pell, arrel i tija.

Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.

Aspecte fresca i firma.

Exempt de defectes, sa sense podridures i d'humitat exterior anormal, de plagues

o danys ocasionats degut a aquestes.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de plàstic d'atmosfera modificada de 5 kg aproximadament o bé amb envasat la buit amb el mateix pes.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: PASTANAGA PELADA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.70

DESCRIPCIÓ

Pastanaga sense pell i tija.
Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.
Aspecte fresca i ferma.
Exempt de defectes, sense podridures i d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.
Qualitat primera

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos de plàstic d'atmosfera modificada de 5 kg aproximadament o bé amb envasat la buit amb el mateix pes.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: AMANIDA MESCLUM/CAMPESTRE

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.71

DESCRIPCIÓ

Barreja de brots i de fulles, d'almenys cinc varietats diferents, de plantes de l'hort que es consumeixen en amanida (([lletuga](#), [herba dels canonges](#), [ruca](#), [xicaira](#), [radicchio](#), [escarola](#), [enciam escaroler](#))).

Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.

Aspecte fresc.

Exempt de defectes, sa sense podridures i d'humitat interior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera

EMBALATGE

Bosses de 500gr. Aproximadament.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.



ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les



parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: RÚCULA
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.72

DESCRIPCIÓ

Tipus d'hortalissa de la família de les brasicaceas, i es caracteritza per les seves fulles allargades i dentades.
Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.
Textura tendra
Sabor intens combinant un toc de sabor amarg i picant.
Aspecte fresc.
Exempt de defectes, sa i sense podridures i d'humitat interior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.
Qualitat primera

EMBALATGE

Bosses de 100gr a 500gr.aproximadament.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CANONGES

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.73

DESCRIPCIÓ

Hortalissa provinent d'una espècie de planta amb flors del gènere Valeriana dins la [família](#) de les [caprifoliàcies](#) (*Caprifoliaceae*) i es caracteritza ser de fulla petita amb forma de rosseta d'uns 8 cm aprox.

Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.

Color verd clar o obscur.

Textura carnosa

Sabor suau

Aspecte fresc.

Exempt de defectes, sa i sense podridures i d'humitat interior anormal, de plaques o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera

EMBALATGE

Bosses de 500gr.aproximadament.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: ESPINACS



LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.74

DESCRIPCIÓ

Planta conreada de la família de les [amarantàcies](#), anteriorment inclosa dins la família de les [quenopodiàcies](#) i es caracteritza de fulles en forma ovalada i aspecte rugós podent ser senceres o dentades.
Preservada en una atmosfera modificada que els protegeix de l'oxidació natural.

CARACTERÍSTIQUES

Aliment de IV gamma.
Aspecte fresc.
Exempt de defectes, sa sense podridures i d'humitat interior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.
Qualitat primera

EMBALATGE

Bosses de 500gr.aproximadament.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor
Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)
Nom de la varietat
País d'origen o zona de producció
Categoria
Calibre (es pot expressar en dos formes: amb l'allargada o bé amb el pes, però sempre constarà el màxim i el mínim)

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: POMA VERMELLA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.75

DESCRIPCIÓ

Poma provinent de la mutació de la varietat Red Delicious.

CARACTERÍSTIQUES

Vigorosa ,vermella, brillant ,polpa ferma i consistent.

Sencera, polpa exempta de defectes, sana sense podridures. Exempta d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CLEMENTINA

LOT: 4

CODI PRODUCTE: 4.76

DESCRIPCIÓ

Fruit del clementiner, arbre híbrid de la família rutàcia. Híbrid entre el mandariner (*Citrus deliciosa*) i el taronger (*Citrus sinensis*)

CARACTERÍSTIQUES

Pell prima.

Gust agredolç.

No té pinyol .

Exempt de defectes, sana sense podridures i d'humitat exterior anormal, de plagues o danys ocasionats degut a aquestes.

Qualitat primera.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: CALÇOTS
LOT: 4
CODI PRODUCTE: 4.77

DESCRIPCIÓ

Ceba blanca(*Allium Cepa L*)

Varietat de ceba tendra que es calcen a mesura que creixen .

CARACTERÍSTIQUES

Poc bulbosa

Sabor suau

Diàmetre entre 1,7 i 2,5 centímetres i la cama blanca segons reglamentació de la IGP, aquesta longitud ha d'estar entre 15 i 25 cms.

Qualitat primera.

Presentació en manats.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de plàstic o de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Nom i adreça, o identificació reconeguda per un servei oficial, de l'envasador i/o expedidor

Denominació del producte (si tan sols no és visible des de l'exterior)

Nom de la varietat

País d'origen o zona de producció

Categoria

Calibre

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

No requereix transport a temperatura regulada, mantenint uns valors de transport de 10-12°C.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: SALMÓ FILET FRESC**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5.1**

DESCRIPCIÓ

El salmó és el nom comú per diverses espècies de peixos de la família dels salmònids (*Salmonidae*). Els salmons no es poden agrupar en únic tàxon sinó que estan repartits en diversos gèneres. En general, pertany als gèneres *Salmo* (Atlàntic), *Oncorhynchus* (Pacífic) i *Coregonus* (llacs centreeuropeus)

Arts de pesca: Xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Salmó que no ha sofert des de la seva captura ninguna operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o que hagi sigut conservat a bord dels pesquers amb aigua de mar o salmorra refrigerada.

Peix greixós i una mica sec

Color vermellós.

Aspecte compacte i ferm

Format filetejat

Producte fresc

Pes 150gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes poliestirens expandit amb gel, ben tapats amb la seva tapa o amb un plàstic de protecció recobrint el producte . Les caixes han de permetre l'evacuació de l'aigua per evitar que entri en contacte amb el peix. L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Calibre

Frescor, categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: LLUÇ FILET FRESC

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.2

DESCRIPCIÓ

Nom científic :*Merluccius*

Peix de cos gros, aplanat dorsalment. Ulls grans i rodons. Boca gran amb dents fines i punxegudes. Color gris argentat més fosc a l'esquena. La regió ventral i els costats són blancs amb tonalitats argentades.

Art de pesca d'arrossegament.

CARACTERÍSTIQUES

Lluç que no ha sofert des de la seva captura ninguna operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o que hagi sigut conservat a bord dels pesquers amb aigua de mar o salmorra refrigerada.

Peix blanc

Color blanquinós

Aspecte compacte i ferm

Format filetejat

Producte fresc

Pes 120gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes poliestirens expandit amb gel, ben tapats amb la seva tapa o amb un plàstic de protecció recobrint el producte . Les caixes han de permetre l'evacuació de l'aigua per evitar que entri en contacte amb el peix. L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Calibre

Frescor, categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: LLUÇ FILET CONGELAT

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.3

DESCRIPCIÓ

Filet de lluç amb pell
Denominació científica: *Merluccius hubbsi*

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc
Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar
Sabor característic de la espècie
Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte
Color crema/blanc
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació
Format filetejat amb pell
Producte congelat
Pes 110-170gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró. A l'interior amb film de plàstic apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: LLUÇ LLOM CONGELAT
LOT: 5
CODI PRODUCTE: 5.4

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Merluccius capensis/paradoxus*
LLom de lluç amb pell
Art de pesca: Xarxes d'arrossegament

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc
Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar
Sabor característic de la espècie
Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte
Color crema/blanc
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació
Format llom amb pell
Producte congelat
Pes 100-120gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró. A l'interior amb plàstic per envàs individual apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura

Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: SALMÓ CONGELAT

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.5

DESCRIPCIÓ

El salmó és el nom comú per diverses espècies de peixos de la família dels salmònids (*Salmonidae*). Els salmons no es poden agrupar en únic tàxon sinó que estan repartits en diverses gèneres. En general, pertany als gèneres *Salmo* (Atlàntic), *Oncorhynchus* (Pacífic) i *Coregonus* (llacs centreeuropeus)
Arts de pesca amb xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Salmó obtingut d'un salmó que no ha sofert des de la seva captura ninguna operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o que hagi sigut conservat a bord dels pesquers amb aigua de mar o salmorra refrigerada.

Peix greixós i una mica sec

Color vermellós.

Aspecte compacte i ferm

Format filetejat a partir del salmó fresc

Producte congelat

Pes 150gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva

2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin mols o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: BACALLÀ ESQUEIXAT CONGELAT

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.6

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Gadus morhua*

Bacallà esqueixat a partir de bacallà fresc

Mètode de pesca: Pesca Extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Peix sense pell

En el punt de sal

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte
Exempt de gasejat
Color crema/blanc
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 18 mesos després de la congelació
Format en esqueixat
Producte congelat
Pes 120gr. Aprox.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU
Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: BACALLÀ DESSALAT CONGELAT
LOT: 5
CODI PRODUCTE: 5.7

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Gadus Morhua*
Peix de quasi un metre i mig de talla, cap gran, color gris amb taquetes grogues i fosques, línies laterals marcades.
Art de pesca amb xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Peix dessalat amb pell
Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar
Sabor característic de la espècie
Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte
Presència de gasejat
Color crema/blanc
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 18 mesos després de la congelació
Format filetejat amb pell
Producte congelat
Pes 150gr. Aprox.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que

s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CAP DE RAP CONGELAT**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5.8**

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Lophius spp.*

Cap dur i voluminós, el qual correspon al 50% de la llargada del peix. Presenta tres llargues espines entre els ulls. Té la boca enorme, en forma de mitja lluna i amb dues fileres de dents molt punxegudes i dirigides cap enrere.

Mètode de pesca: Pesca Extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm

Color propi del tipus de peix

Exempt de deshidratació i gasejat

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Presentació en blocs en forma de prisma rectangular de pes variable

Producte ultracongelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).
El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CUA DE RAP CONGELADA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.9

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Lophius spp.*
Cua de rap sense pell
Mètode de pesca: Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Rap congelat sense pell

Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar
Sabor característic de la espècie
Textura al descongelar-se ferm
Color propi del tipus de peix
Exempt de deshidratació i glassejat
La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació
Presentació en blocs en forma de prisma rectangular de pes variable
Producte ultracongelat
Pes 2500-3000gr. Aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C(màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: TONYINA RELLOM CONGELAT

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.10

DESCRIPCIÓ

Elaboració a partir de tonyina (*Thunnus Albaceres y/o Thunnus Obesus*) congelat a partir de:

- Tall mecànic : obtenció de lloms ventrals i dorsals
- Neteja de pell, vísceres i part d'espines
- Congelació en túnel continu lineal
- Envasat al buit
- Pesat i etiquetat
- Encaixat i paletitzat
- Emmagatzemat en càmera de conservació

CARACTERÍSTIQUES

Peix sense pell i sense espines

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura compacta

Color propi del tipus de peix

La data de consum preferent es 18 mesos a partir de la data d'envasat

Presentació en racions envasades al buit

Producte ultracongelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: SÍPIA NETA CONGELADA**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5.11**

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Sepia pharaonis*

Sípia neta, congelada individualment i glacejada posteriorment

Pesca d'alta mar

Art de pesca: Pesca de xarxes d'arrossegament.

CARACTERÍSTIQUES

Sípia sencera eviscerada, sense pell, sense ulls i glaç (aprox 20% de glaç)

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura compacta

Color propi del tipus de peix

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en
cambres de -18°C

Producte congelat

Pes aprox 140-150g.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda
plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que
s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents
externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: MORRALLA CONGELADA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.12

DESCRIPCIÓ

La morralla es un variat de peixos ideals per fer brous, que solen ser de mida petita e inclús peixos de roca, petites espècies variats com la gallineta, les cintes, mújoles, aranyes i alguns mariscs sols com galeres etc.. que aporten un gran sabor als brous i fumets.
Mètode de pesca per arrossegament.

CARACTERÍSTIQUES

Poden contenir peix i crustacis
Color variat característic de les diferents peces
Sabor i olor a mar
Textura ferma
Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en
cambres de -18°C
Presentació en blocs
Producte congelat
Pes net escorregut 3,45kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda
plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que
s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents
externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència
de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva
2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar

contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CALAMARS TUB CONGELATS

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.13

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Todarodes pacificus*

Tub de pota de calamar net

Mètode de pesca: Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Calamar congelat net i amb glaç (aprox 20% de glaç)

Veïna neta de calamar

Aparença sense defectes.

Textura, olor i sabor propi del peix fresc

Color blanc propi del tipus de cefalòpode

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació

Presentació en blocs interfoliat o laminat en l'envàs

Producte congelat

Pes net 5kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda

plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: MUSCLOS MITJA PETXINA CONGELATS**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5 .14**

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Mytilus chilensis* sent del grup dels mol·luscs bivalves .

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte normal, característic de l'espècie.

Es presenta amb mitja petxina ha d'estar neta i exempta d'unitats trencades o danyades.

Carn de textura densa, suau i tova, el seu color pot variar entre un color taronja fort o un ataronjat pastís.

Sabor i olor a mar

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Presentació en blocs

Producte congelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: GAMBETA (CAMARÓN) CONGELADA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.15

DESCRIPCIÓ

Gambeta prima amb abdomen llarg, antenes llargues arribant a més del doble de la longitud del cos en algunes espècies de gambeta (camarón)

CARACTERÍSTIQUES

Crustaci cru i un glaç un 40% aprox.

Color vermellós

Olor i sabor típic del producte

Textura ferma i llisa

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Presentació en blocs

Producte ultracongelat

Pes net 5kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: GAMBA PELADA CONGELADA
LOT: 5
CODI PRODUCTE: 5.16

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Solenocera spp.*
Cua de gamba pelada 30/50 aprox.
L'art de pesca es per xarxes d'arrossegament.
Mètode de producció: extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Crustaci cru i un glaç un 40% aprox.
Color vermellós
Olor i sabor típic del producte
Textura ferma i llisa
Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C
Presentació en blocs
Producte ultracongelat
Pes net 5kg

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: LLAGOSTÍ PELAT CONGELAT**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5.17**

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Litopenaeus Vannamei*.

L'art de pesca es per xarxes d'arrossegament.

Mètode de producció: extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Crustaci cru i un glaç un 40% aprox.

Color vermellós

Olor i sabor típic del producte

Textura ferma i tersa

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Presentació en blocs

Producte ultracongelat

Pes net 5kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CARN DE MUSCLO CUIT CONGELAT
LOT: 5
CODI PRODUCTE: 5.18

DESCRIPCIÓ

Carn del nom científic: *Mytilus chilensis* sent del grup dels mol·luscs bivalves .

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte normal, característic de l'espècie.

Sense petxina .

Carn de textura densa, suau i tova, el seu color pot variar entre un color taronja fort o un ataronjat pastís.

Sabor i olor a mar

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Pes unitat :5gr

Presentació en blocs

Producte congelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

Envàs de 5kg.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: SALMÓ FUMAT PRETALLAT

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.19

DESCRIPCIÓ

Salmó despecejat, desespinat i conservat amb la tècnica del fumat.

El salmó és el nom comú per diverses espècies de peixos de la família dels salmònids (*Salmonidae*). Arts de pesca amb xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva.

CARACTERÍSTIQUES

Salmó fumat obtingut d'un salmó que no ha sofert des de la seva captura ninguna operació dirigida a la seva conservació.

Peix greixós i una mica sec

Color vermellós.

Aspecte compacte i ferm

Peça de 1,5kg en format pretallat

Producte fumat i conservat en refrigeració

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: BACALLÀ FRESC**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5.20**

DESCRIPCIÓ

Nom científic: Gadus Morhua

Peix de quasi un metre i mig de talla, cap gran, color gris amb taquetes grogues i fosques, línies laterals marcades. Color de tons vermellorsos passant pel verd o el gris clar

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

Textura ferm, elàstic al tacte

Color crema/blanc

Peça de 1kg. a 2kg. aprox en format supremes

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Calibre

Frescor, categoria, data

Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques.

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: LLOBARRO PISCIFACTORIA FRESC
LOT: 5
CODI PRODUCTE: 5.21

DESCRIPCIÓ

Nom Científic: ***Dicentrarchus labrax***

Mesura aprox 28cm.
El seu cos és robust, allargat de forma afuada.
Té dues aletes dorsals, la primera amb els radis forts i espinosos i la segona només el primer radi espinós, la resta tous. La cua és escotada. L'aleta anal té el primer radi molt petit però molt espinós.



La seva boca és grossa i la mandíbula inferior és més llarga que la superior, els ulls grossos, sense barbeta.
Té color gris platejat.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell
Aparença sense defectes
Olor a fresc a mar
Sabor característic de la espècie
Textura ferm, elàstic al tacte
Color blanquinós
Peça de 400gr a 600gr. en format filets.
Criat en piscifactoria

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: LLOBARRO FILET CONGELAT
LOT: 5
CODI PRODUCTE: 5.22

DESCRIPCIÓ

Nom Científic: ***Dicentrarchus labrax***

Mesura aprox 28cm.

El seu cos és robust, allargat de forma afuada.

Té dues aletes dorsals, la primera amb els radis forts i espinosos i la segona només el primer radi espinós, la resta tous. La cua és escotada. L'aleta anal té el primer radi molt petit però molt espinós.

La seva boca és grossa i la mandíbula inferior és més llarga que la superior, els ulls grossos, sense barbeta.

Té color gris platejat.

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Format filetejat amb pell
Producte congelat
Filet de pes aprox de 200-300gr. en caixes de 7kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de

transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: ORADA PISCIFACTORIA FRESCA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.23

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Sparus aurata* (Linnaeus, 1758)

Cos ovalat, alt i aplanat lateralment. Ulls petits i llavis gruixuts. Aletes pectorals en forma de falç. Aleta caudal bifurcada. Color gris argentat, amb una gran taca negra darrere el cap i una banda daurada entre els ulls, emmarcada de negre. Viu en fons de roca i sorra -els joves entre els prats de Posidònia dels 2 als 250 m. S'alimenta de peixos, crustacis i mol·luscs. Es reproduïx a l'hivern. Es troba a la Mediterrània, rarament a la mar Negra. A l'Atlàntic oriental, de les illes Britàniques al Senegal, incloses les illes Canàries i Cap Verd.

Pesca amb ròssec, tresmalls, palangres, canya, volantí i fusell. Talla mínima legal de captura: 20 cm. Talla màxima 70 cm; comuna de 20 a 50 cm.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

Textura ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Peça de 400 a 600kg. en format en filets

Criada en piscifactoria

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: ORADA FILET CONGELADA**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5.24**

DESCRIPCIÓ

Nom científic: Sparus aurata (Linnaeus, 1758)

Cos ovalat, alt i aplanat lateralment. Ulls petits i llavis gruixuts. Aletes pectorals en forma de falç. Aleta caudal bifurcada. Color gris argentat, amb una gran taca negra darrere el cap i una banda daurada entre els ulls, emmarcada de negre. Viu en fons de roca i sorra -els joves entre els prats de Posidònia dels 2 als 250 m. S'alimenta de peixos, crustacis i mol·luscs. Es reproduïx a l'hivern. Es troba a la Mediterrània, rarament a la mar Negra. A l'Atlàntic oriental, de les illes Britàniques al Senegal, incloses les illes Canàries i Cap Verd.

Pesca amb ròssec, tresmalls, palangres, canya, volantí i fusell. Talla mínima legal de captura: 20 cm. Talla màxima 70 cm; comuna de 20 a 50 cm.

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Format filetejat amb pell

Producte congelat

Filets d'un pes aprox de 240-360gr. en caixes de 7kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques. (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CORBALL FILETEJAT FRESC

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.25

DESCRIPCIÓ

Espècie de peix pertanyent a la família dels esciènids.^[2] També se'l pot conèixer com o corball negre, corball, corb, corba o corbina. Cap robust amb la part frontal de color negre amb reflexos liles, conferint un aspecte de vellut. Ventre pla.



Musell arrodonit amb la boca gran sense barbilló en el mentó i en posició inferior, horitzontal, que li arriba fins a la vora posterior de l'ull, tot i que la mandíbula inferior és més curta que la superior. Dors incurvat i negre, com les aletes ventrals i l'anal, mentre que els flancs són grisencs o blavosos, de vegades bruns. Radis carnosos de l'anal i les pelvianes blancs. Cua d'un to groguenc i amb el marge inferior negre i la vora recte. Els juvenils presenten una coloració bruna uniforme. Dues aletes dorsals diferenciades però unides per una fina membrana (la primera amb aspecte triangular). L'aleta dorsal té onze espines i 23-25 radis tous, i l'anal amb dues espines i 7-8 radis tous.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell
Aparença sense defectes
Olor a fresc a mar
Sabor característic de la espècie
Textura ferm, elàstic al tacte
Color blanquinós
Format filetejat amb pell
Filets d'un pes aprox de 150gr. en caixes de 7kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques. (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CORBALL FILETEJAT CONGELAT

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.26

DESCRIPCIÓ

Espècie de peix pertanyent a la família dels esciènids.^[2] També se'l pot conèixer com o corball negre, corball, corb, corba o corbina. Cap robust amb la part frontal de color negre amb reflexos liles, conferint un aspecte de vellut. Ventre pla. Musell arrodonit amb la boca gran sense barbilló en el mentó i en posició inferior, horitzontal, que li arriba fins a la vora posterior de l'ull, tot i que la mandíbula inferior és més curta que la superior. Dors incurvat i negre, com les aletes ventrals i l'anal, mentre que els flancs són grisencs o blavosos, de vegades bruns. Radis carnosos de l'anal i les pelvianes blancs. Cua d'un to groguenc i amb el marge inferior negre i la vora recte. Els juvenils presenten una coloració bruna uniforme. Dues aletes dorsals diferenciades però unides per una fina membrana (la primera amb aspecte triangular).L'aleta dorsal té onze espines i 23-25 radis tous, i l'anal amb dues espines i 7-8 radis tous.

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc
Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar
Sabor característic de la espècie
Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte
Color blanquinós
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació
Format filetejat amb pell
Producte congelat
Supremes d'un pes aprox de 150gr. en caixes de 7kg

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.



Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: ROSADA CONGELADA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.27

DESCRIPCIÓ

Genypterus, gènere de peixos comestibles. Les rosades més comunes als mercats pertanyen a les espècies Genypterus blacodes i Genypterus capensis

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Format filetejat amb pell

Producte congelat

Format de 400gr a 800gr en caixes de 10kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: POTÓN CONGELAT
LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.28

DESCRIPCIÓ

Cefalòpode de cos allargat ,estret i amb les seves aletes triangulars unides pel seu extrem , donant una forma romboidal ,sent la longitud d'aquesta aproximadament un terç de la longitud total, característica que els diferencia de les altres espècies.

CARACTERÍSTIQUES

Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, a mar
Sabor característic de la espècie
Textura ferma al .descongelar-se.
Color blanquinós
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació
Format en rodanxes
Producte congelat
Caixes d'aproximadament 5 kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: HAMBURGUESA DE SALMÓ I LLUÇ

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.29

DESCRIPCIÓ

Preparat de producte de pesca en textura d'hamburguesa tenint com a ingredients salmó i lluç amb una proporció de mínim 50-60 % de salmó i 25-30% lluç.

CARACTERÍSTIQUES

Aparença sense defectes.

Sabor característic dels ingredients en que formen part.

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 12 mesos després de la congelació

Producte congelat

Forma d'hamburguesa aproximadament 80-120g per unitat i en caixes.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: HAMBURGUESA DE BACALLÀ**LOT: 5****CODI PRODUCTE: 5.30**

DESCRIPCIÓ

Preparat de producte de pesca en forma d'hamburguesa i textura triturada tenint com a ingredient principal el bacallà mínim un 80 % de qualitat primera.

CARACTERÍSTIQUES

Aparença sense defectes.

Sabor característic dels ingredients en que formen part.

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 12 mesos després de la congelació

Producte congelat

Forma d'hamburguesa aproximadament 80-120g per unitat i en caixes.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva

2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: HAMBURGUESA DE LLUÇ I LLAGOSTINS

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.31

DESCRIPCIÓ

Preparat de producte de pesca en textura d'hamburguesa tenint com a ingredients salmó i lluç amb una proporció de mínim 70 % de lluç i 5-10% de llagostins.

CARACTERÍSTIQUES

Aparença sense defectes.

Sabor característic dels ingredients en que formen part.

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 12 mesos després de la congelació

Producte congelat

Forma d'hamburguesa aproximadament 80-120g.per unitat i en caixes

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que

s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: MAIRE FRESCA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.32

DESCRIPCIÓ

Peix de la família dels gàdids. **Nom científic: *Micromesistius poutassou*.**
Talla mínima legal : 15 cm i talla màxima:30-35cm., , amb tres aletes dorsals.
Formen moles denses prop del fons i conseqüentment són atrapades pels arts d'arrossegament.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell
Cos fusiforme. Ulls grossos
Aparença sense defectes
Olor a fresc a mar
Sabor característic de la espècie
Elàstic al tacte però la carn és tova
Color blanquinós
Format net
Peix fresc

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència

de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: VERAT FRESC

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.33

DESCRIPCIÓ

Peix de la família dels [escòmbrids](#) amb dues aletes dorsals ben separades, amb unes aletes pectorals curtes i una aleta anal seguida de set aletes més petites. Talla entre 25 i 45 cm de llargada .

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell

Cos prim

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

Coloració en el dors blau verdós amb bandes negres i el ventre argentat

Format net

Producte fresc

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.



PRODUCTE: TRUITA FRESCA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.34

DESCRIPCIÓ

Nom comú donat diverses [espècies](#) de peixos de muntanya que pertanyen a la família [Salmonidae](#).^{[1][2]} Totes les truites són membres de la [subfamília Salmoninae](#), tot i que conformen un grup [parafiletic](#) dins d'aquesta. Tenen aletes sense espines, i totes elles tenen una petita aleta [adiposa](#) al llarg del llom fins a prop de la cua.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

Coloració marró daurat amb taques al llarg de tot el llom des del cap fins a la cua.

Format net i filetejat

Producte fresc

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: EGLEFÍ FRESC
LOT: 5
CODI PRODUCTE: 5.35

DESCRIPCIÓ

Especie de [peix teleosti](#) de l'[ordre](#) dels [gadiformes](#), que està distribuït a les dues bandes de l'[oceà Atlàntic nord](#). Mesura entre 30 i 90 cm, i pot arribar a una mida màxima d'uns 112 cm. La part superior del cos varia de color des del marró gris fosc fins a gairebé negre, mentre que la part inferior del cos és de color blanc platejat apagat. Té una [línia lateral](#) negra distintiva que contrasta amb el color de fons blanquinós i que es corba lleugerament sobre les aletes pectorals.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell
Cos allargat i afilat típica dels membres de la família del bacallà.



Aparença sense defectes
Olor a fresc a mar
Sabor característic de la espècie
Es diferencia per una característica taca i una línia fosca al llarg de cada costat,
Format net i filetejat
Producte fresc

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: SARDINA FRESCA

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.36

DESCRIPCIÓ

Peix de l'ordre dels [clupeiïformes](#), de la [família](#) dels [clupeids](#), de color blavós, amb els flancs i el [ventre](#) de color argentat .

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell.

Cos fusiforme més o menys comprimit.

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

La coloració del dors és blava grisenca, de vegades més verdosa; flancs i ventre argentats i brillants o presenta unes taques fosques de mida i intensitat decreixent que van des de l'opercle a la [cua](#)

Peix fresc

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: SEITÓ FRESC

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 5.37

DESCRIPCIÓ

L'aladroc o seitó (*Engraulis encrasicolus*) és una [espècie](#) de [peix teleosti](#) de la [família](#) dels [engràulids](#).

Peix petit, generalment al voltant dels 15 centímetres de llarg; coberts de grans escates cicloides que es desprenen amb facilitat. El cap és gros, els ulls estan coberts per una fina pel·lícula, el morro és punxegut i la boca és molt ampla.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell
Aspecte fusiforme.
Aparença sense defectes
Olor a fresc a mar
Sabor característic de la espècie
La coloració varia des del blau fosc fins al gris clar, però solen presentar una banda platejada als costats.
Peix fresc

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar

contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0003608
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques particulars de la contractació de l'acord marc consistent en la selecció de diverses empreses pel subministrament de queviures amb preu de mercat referenciat, pels usuaris de la gerència de serveis residencials d'estada temporal i respir de la diputació de Barcelona (5 lots).

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
Eduardo Del Pozo Castro (TCAT)	Cap del Servei de Suport a la Signa Gestió de Recursos i Subministraments	22/05/2025 12:57

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
1b1c37fc1c75207f6467	https://seuelectronica.diba.cat	

